

Katharina serviert siegreich

Auszubildende des Hotels Mittwald nehmen erfolgreich an Schulmeisterschaften in Minden teil

■ Von Arndt Hoppe

Espekamp/Min-den (WB). Kochen ist zur Zeit absolut in. Auf allen Sendern schwingen Profiköche und fröhliche Dilettanten den Kochlöffel. Dabei wird oft vergessen, dass zum perfekten Diner auch der erstklassige Service gehört. Eine, die diesen beherrscht, ist die 20-jährige Katharina Nobbe.

Sie ist auszubildende Hotelfachfrau beim Hotel Mittwald in Espekamp und hat gerade die Schulmeisterschaften ihres Faches am Leo-Symphor-Berufskolleg in Minden gewonnen. »Als eine der drei Erstplatzierten komme ich zur Bezirksmeisterschaft nach Bielefeld weiter«, sagt die junge Frau aus Hartum.

Bei den Schulmeisterschaften war Katharina Nobbe nicht die einzige aus ihrem Betrieb. Auch Koch-Azubi Tobias Vetter ging in Minden mit an den Start. Beide wurden jedoch in unterschiedliche Teams gelost. Es galt für die 18 Prüflinge an sechs Tischen 24

Gäste zu verwöhnen. Pro Tisch mit je vier Personen waren ein Koch, eine Restaurant-Fachkraft sowie eine Auszubildende im Hotelfach eingeteilt. »Der Prüfungstag begann um 9 Uhr. Die Gäste kamen um 17.30 Uhr«, erklärt Katharina Nobbe. Bis dahin gab es für sie Arbeit zu erledigen.

Zunächst musste sie die Servietten brechen, wie der Fachmann zum Falten sagt, und von Hand eine Menükarte für das Vier-Gänge-Diner schreiben. Die Speisefolge musste sich der ihr zugewiesene Koch Mats Merlin Stöhr ausdenken.

Dann galt den Tisch einzudecken: »Dabei kommt es auf die Details an«, erklärt die Auszubildende. »Es gibt unterschiedliche Bestecke für die verschiedenen Gänge. Den Abstand untersuchen die Prüfer auf dem Millimeter genau mit einem Faden.« Sogar der Silbergehalt bei edlen Bestecken sei entscheidend.

Zusätzlich musste Katharina Nobbe die Vorspeise – in ihrem Fall eine Ricottacreme mit Senfsauce auf Salatbouquet mit Chilledressing – selbst anrichten, also so ansprechend dekorieren, dass es auch ein Augenschmaus war. Ihr voller Einsatz war gefragt, nachdem die Gäste eintrafen. »Ich musste sie an den Tisch begleiten, Wein- und Wasserservice machen und natürlich die vier Gänge servieren«, sagt die 20-Jährige.

Doch zum Hotelfach gehört noch mehr. »Wir mussten auch 15 Früchte und Obstsorten auseinander halten, von der Drachen- bis zur Sternfrucht.« Auch Flaschenformen vom Bocksbeutel bis zur Bordeauxflasche galt es zu erkennen. Auch die Nase war gefordert. »Wir müssen auch Spirituosen am Duft unterscheiden können«, sagt sie. Und da im Hotel auch Rezept-

ionsarbeit anfällt, musste Katharina Nobbe auch eine telefonische Reservierung annehmen und schriftlich bestätigen.

Eine besondere Hürde für die Mittwald-Auszubildende war das Blumengesteck für die Tafel, das sie selbst gestalten musste. »Meine Chefin hat mir das zwar mal gezeigt, aber eigentlich gehört es im Berufsalltag nicht zu meinen Aufgaben.« Offenbar war aber auch ihr Prüfungsgesteck so gut, dass sie nach einem langen Arbeitstag als Siegerin nach Hause gehen konnte.

Für ihren Koch-Kollegen Tobias hat es nur zum vierten Platz gereicht, so dass er ganz knapp nicht zu den Bezirksmeisterschaften kommt. »Aber meine Gäste haben das Essen sehr gelobt.« Dazu gehören unter anderem »Lachsforelle in Kürbiskruste gratiniert auf roter Paprikasoße mit Kohl-räbpläckchen und Zucchinirosotto.« Alle Köche hatten am Prüfungstag den selben Warenkorb, aus dem sie die Zutaten für ihr Menü auswählen mussten, sagt der 19-Jährige. Sowohl Tobias Vetter als auch Katharina Nobbe sind mit ihrer Berufswahl sehr zufrieden.

Das schöne am Hotelfach sei die Vielseitigkeit, sagt die junge Frau. »Auch wenn die Arbeitszeiten viel Flexibilität erfordern, kommt mein Privatleben und der Kontakt zu Freunden nicht zu kurz.« Nach ihrer Ausbildung möchte sie in anderen Betrieben und Ländern Erfahrungen sammeln. »Österreich würde mir gefallen.«

Die Schulmeisterschaften waren für die Auszubildenden auch eine gute Vorbereitung auf ihre Abschlussprüfung. »Dann werden wir für die selben Arbeiten aber statt sechseinhalb nur dreieinhalb Stunden Zeit haben«, sagt Vetter.



Die Schulsiegerin mit ihren Chef Cornelia Werner und deren Lebensgefährten Rainer Dewitz.



Katharina Nobbe präsentiert auf dem Tablett den schicken Pokal aus Plexiglas, den sie bei den Schulmeisterschaften am Leo-Symphor-Berufskolleg in Minden gewonnen hat. Fotos: Arndt Hoppe



Geconnt scheidet Koch-Azubi Tobias Vetter eine Ananas. In Minden ist er Vierter geworden.