

Die Gäste kulinarisch verzaubert

Bei der IHK-Abschlussprüfung der Köche, Hotel- und Restaurantfachkräfte wurde von den Auszubildenden ein Drei-Gänge-Menü kreiert

ROTHENBURG – Mit einem Drei-Gänge-Menü, das unter anderem aus Lammschulter, Hokkaido und Mascarpone bestand, haben Auszubildende ihre Gäste verwöhnt. Dies hat im Rahmen der Abschlussprüfung der Köche, Hotel- und Restaurantfachkräfte, die ihre Prüfung zum Halbjahr ablegten, stattgefunden.

Was macht man aus einem „Warenkorb“, der Emmer, Frischkäse, Hokkaido, Lammschulter, Kartoffeln, Bohnen, Karotten oder Kohlrabi, Trauben und Mascarpone enthält? Man kreiert ein Drei-Gänge-Menü. Die kulinarischen Köstlichkeiten, die daraus entstanden sind, konnten sich sehen lassen – in ganz unterschiedlichen Interpretationen.

Der Fantasie keine Grenzen gesetzt

Während auf der einen Speisekarte als Vorspeise „Gebackene Kürbisspalten, Emmersalat und Kräuterquark“ gereicht wurden, gab es an einem anderen Tisch „Emmer-Hokkaido-Nocken an Salatbouquet und Schnittlauchfrischkäse“. Das

Lamm stand im Mittelpunkt des Hauptganges, veredelt zum Lammrollbraten, zum Lammragout in Rotweinsoße oder zur geschmorten Lammschulter. Dazu gab es Knödel,

Schupfnudeln oder Kartoffelstrudel. Aber auch Kenia-Speckbohnenbündchen, gebratene Speckbohnen, glacierte Karotten oder Kohlrabi. Der Fantasie der Köche war hier

keine Grenzen gesetzt. Für einen reibungslosen Service sorgten die Hotelfachfrauen und -männer, die ihre Gäste zu Beginn mit einem Aperitif verwöhnten und dann korrespondierende Rotweine reichten. Ludwig Hofbeck, Bildungsmanager für Gastronomie und Tourismus der IHK Rothenburg, begrüßte die geladenen Gäste.

Darunter befanden sich mehrere Prüfer aus den verschiedenen Fachbereichen. Die Einladung zum Prüfungssessen sei eine Wertschätzung der ehrenamtlich geleisteten Arbeit, so Hofbeck. Alle Prüfer, die die Leistung der Auszubildenden an diesem Tag bewerteten, seien ehrenamtlich tätig. Hierfür bedankte sich der Bildungsmanager.

Er dankte aber auch der Berufsschule und ihren Lehrkräften, die stets kooperativ mit der IHK zusammenarbeitet. Den Abschluss machte das Dessert: Die Gäste durften sich auf Mascarponecreme mit marinierten Trauben, Halbgefrorenes von roten und weißen Trauben oder Trauben-Mascarpone-Schichtdessert freuen. MARGIT SCHWANDT



Mit einem Drei-Gänge-Menü verzauberten die Auszubildenden die Gäste während der Abschlussprüfung. Foto: Margit Schwandt