



Greta Traumann vom Großen Kiepenkerl musste bei der „Arbeit am Gast“ auch Fragen zu Weinanbaugebieten beantworten.
Foto: Morsej/IHK

Brennen für den Beruf

Sein Menü schmeckte der Jury am besten: Pascal Brinckwirth war der Gewinner unter den Nachwuchsköchen.
Foto: Köcheclub

Wer Abwechslung sucht, kreativ sein möchte und gern mit Menschen umgeht, ist in der Gastronomie genau richtig. Doch zu wenig Berufstarter wissen, wie interessant die Arbeit ist. Eindrücke liefert der Wettbewerb des Köcheclubs Münsterland. » von Tobias Hertel

Trotz hervorragender Perspektiven fällt es Hotels und Restaurants schwer, Nachwuchs zu finden. „Dabei bietet der Gastronomie- und Hotelbereich wahnsinnig spannende Berufe, die sehr erfüllend sein können“, sagt Carsten Taudt, Leiter des Geschäftsbereichs Bildung und Fachkräftesicherung der IHK. Hinzu komme die Perspektive eines sicheren Jobs und die Möglichkeit, überall auf der Welt arbeiten zu können. „Trotzdem ist das Interesse an einer Ausbildung in dieser Branche stark gesunken“, stellt er

fest. Deshalb sei es wichtig, die Aufmerksamkeit der Menschen auf diese spannenden Seiten zu lenken. Azubi-Wettbewerbe wie die Vergabe der „Hupfer Münsterlandgabel“ seien da genau das Richtige.

Das hat auch der Kaiserhof in Münster erkannt, dessen Auszubildende schon mehrmals erfolgreich teilgenommen haben. Die Außenwirkung des Wettbewerbs bewertet Geschäftsführerin Anja Fenneberg als hoch. Sie sieht dabei die Unternehmen genauso wie die Medien gefragt: „Ohne gute, objektive Kommunikation weiß niemand von diesen Dingen“. Ein solcher Wettbewerb werfe ein Schlaglicht darauf, wie viel das oft kritisierte Gastgewerbe unternehme, „um vernünftig auszubilden und Fachkräfte für die Zukunft fit zu machen“.

Wettbewerb mit hoher Außenwirkung

Der Kaiserhof ermutigt seine Auszubildenden, sich mit den Besten der Branche zu messen, und stellt sie beispielsweise fürs Training frei. Darüber hinaus bietet das Hotel Praktika und Schnuppertage an, um auf die vielfältigen Berufsmöglichkeiten aufmerksam zu machen. „Hier bekommt der Azubi in spe einen Eindruck von den Anforderungen und wie es sich anfühlt, in der Dienstleistungsbranche zu arbeiten“, berichtet sie.

Dabei stellen potenzielle Nachwuchskräfte schnell fest, wie hoch die Ansprüche sind. Das spiegelt sich beim Wettstreit um die „Hupfer Münsterlandgabel“ wider. Schon vorab absolvieren Kandidatinnen und Kandidaten einen Theorie-Test, der „nicht ohne ist“, wie Anja Fenneberg betont. Nur 24 von 400 Test-Teilnehmern qualifizieren sich für den Köcheclub-Wettbewerb. Für Hotels und Gastronomiebetriebe, die ihre Qualitätsstandards hochhalten und nach außen tragen, ist der Azubi-Wettbewerb in jedem Fall empfehlenswert. „Die Motivation muss letztlich aber von den Auszubildenden ausgehen“, stellt sie fest.

Anspruchsvolle Aufgaben

An Motivation – und Können – fehlte es den Teilnehmern des Wettbewerbs auch dieses Mal nicht. Besonders stolz ist Anja Fenneberg auf Jan Klossek, der im Kaiserhof den Beruf des Hotelfachmanns erlernt. Er belegte den ersten Platz, ebenso wie Restaurantfachfrau Greta

Traumann vom Großen Kiepenkerl in Münster und der angehende Koch Pascal Brinckwirth vom Gasthof Driland in Gronau. Für ihn begann der Wettbewerb mit einem Monat Vorlauf: Aus einem anspruchsvollen Warenkorb, unter anderem mit Lachsforelle, Frühlingslauch, Flanksteak und Kürbis, sollte er innerhalb einer Stunde ein Menü zusammenstellen. Er entschied sich unter anderem für Steak mit einer Kräuter-Salz-Kruste und einem Gratin aus roter und gelber Beete. Zum Dessert sollte es Kürbiskompott mit Pflaumenparfait geben.

Ernst wurde es dann beim Bankett bei Ackermann in Münster-Roxel. Erste Aufgabe für die Restaurantfachleute: Eindecken der Tische. Die Fachjury prüfte auch die „Arbeit am Gast“, so Greta Traumann: Direkt am Tisch bereitete sie einen Frischkäse zu. Sahne und Gewürze, aber auch eher fragwürdige Zutaten wie Ketchup und Senf standen dafür bereit. „Meine Aufgabe ist es, Empfehlungen zu geben“, berichtet sie. Von Ketchup hätte sie abgeraten, aber letztlich gelte: „Der Gast ist König“. So sieht es auch Jan Klossek: „Der Gast hat immer recht“. Er hat im Hotel gelernt, auf Menschen zuzugehen, zu helfen, Probleme zu lösen. „Nur anfangs war ich etwas schüchtern“, erzählt er. Heute ist er bei aller Kulanz auch verbindlich und bestimmt, wenn es sein muss.

Service auf hohem Level

Während Greta Traumann anschließend Spirituosen anhand ihres Geruchs erkannte und Fragen zu Weinanbaugebieten beantwortete, schickte Jan Klossek eine Reservierungsbestätigung heraus, erstellte eine Zimmer-Checkliste, bereitete ein Blumengesteck vor und sprach mit den Köchen und Restaurantfachleuten das Menü ab. Garderobe, Sektempfang und das Platzieren der Gäste, überall war „Service auf hohem Level“ gefragt. Und dieses Level wollen die drei Gewinner nach der Ausbildung ausbauen. Jan Klossek plant ein Weinseminar in Koblenz, für Greta Traumann ist die Weiterbildung zum Sommelier ein Thema. Pascal Brinckwirth zieht es ins Ausland. „Köche werden überall gesucht“, weiß er. Er möchte neue Küchen kennenlernen, in die Schweiz gehen und eine Skisaison lang in Österreich arbeiten. In einigen Jahren könnte er dann im heimischen Betrieb in Ochtrup einsteigen.



Anja und Kay Fenneberg vom Kaiserhof in Münster sind stolz auf ihren erfolgreichen Hotelfachmann Jan Klossek (M.).
Foto: Kaiserhof

Wer sich für die Gastronomie entscheidet, „der brennt für den Beruf“, betonen alle drei. Daran ändert auch der Dienst an Sonn- und Feiertagen nichts. Als Mutter mit berufstätigem Mann kommen Greta Traumann die Arbeitszeiten sogar entgegen. „Und ich arbeite in einem tollen Betrieb, der auf die Lebenssituation Rücksicht nimmt.“ Und der Verdienst? Mit einem Beruf in der Gastronomie „lässt es sich auch in Münster leben“, versichert die Restaurantfachfrau.

Verschiedene Wege in die Gastronomie

Will die Gastronomie neue Azubis gewinnen, gibt es viele Möglichkeiten, Kandidaten zu erreichen. Bei Pascal Brinckwirth war der Weg durch den elterlichen Betrieb quasi vorgezeichnet. Jan Klossek schloss zunächst die Realschule ab, absolvierte eine einjährige Berufsvorbereitung und kombiniert nun seine Ausbildung mit dem Fachabi. Neben Berufstartern haben auch Quereinsteiger Chancen: Greta Traumann ist gelernte Industriekauffrau und jobbte nach ihrer Elternzeit in der Gastronomie. Dort blieb sie hängen: „Die Arbeit dort machte viel mehr Spaß als der Bürojob, das wollte ich von der Pike auf lernen“, erzählt die 32-Jährige.

HALLEN

INDUSTRIE | GEWERBE | STAHL

PLANUNG - PRODUKTION - MONTAGE

WOLF SYSTEM GMBH
94486 Osterhofen
Tel. 09932 37-0
gbi@wolfsystem.de
WWW.WOLFSYSTEM.DE