

Lehrküche wird zum Prüfungsort

Königsfeld – Oft genug duftet es wunderbar nach verschiedenen Gewürzen aus der Lehrküche im Erdmuth-Dorotheen-Haus. Wenn aber zugleich die Schülerinnen und Schüler mal nicht im Team, sondern jeder für sich an einer Kochstelle stehen und hochkonzentriert mit Pfannen und Töpfen hantieren, dann ist ziemlich sicher Prüfung. Für sechs der 13 Absolventen der Berufsfachschule Hauswirtschaft und Ernährung (2BFH) der Zinzendorfschulen stand die Prüfung an. Sie orientiert sich an sogenannten Fallbeispielen. „In den vergangenen Jahren kamen etwa immer wieder Geburtstagsfeiern als Fallbeispiele vor“, erklärt die Lehrerin Gabriele Jerke.

Im theoretischen Teil sollen die Schüler planen, was sie mitbringen. Je nach Aufgabe sind das bestimmte Salate, Hauptgerichte oder Nachspeisen, in der praktischen Prüfung werden diese zubereitet. Jetzt standen unter anderem Biskuitrollen, Apfeltorte, Apfelcreme, Gemüsegratin, Herzoginnengemüse, Tofu- und Gemüsepfanne, Salat und Reis auf dem Prüfungsplan. Jede Absolventin musste drei Gerichte zubereiten. „In der Vorbereitungsphase haben sie einen Zeit- und Arbeitsplan gemacht und eine Zutatenliste geschrieben.“ Natürlich könne nicht alles vorrätig sein, obwohl die Standard-Zutaten und Gewürze alle vorhanden sind. „Vorhin benötigte eine Schülerin noch Brokkoli, den habe ich in der Pause besorgt.“

„Trotzdem sind die Vorbereitungen für so eine Prüfung enorm“, erklärt Gabriele Jerke. „Die Lehrküche haben wir zuvor zwei Tage lang gründlich geputzt und alle Vorräte überprüft.“ So haben alle die gleichen Voraussetzungen. Anders als in vielen Kochshows im Fernsehen dürfen die Prüflinge nicht Unmengen an Geschirr verwenden und ein Küchen-Chaos hinterlassen: Arbeitsplatzgestaltung und Hygiene fließen in die Benotung ebenso ein, wie das Anrichten auf dem Teller und der Geschmack, den neben den Fachlehrerinnen und der Schulleitung die Prüfungsvorsitzende Heidi Thiemke von der Albert-Schweitzer-Schule bewertet.

Auch die Schüler der Berufsfachschule Wirtschaft müssen eine berufspraktische Prüfung ablegen. Für sie geht es ums Maschineschreiben. Alle hatten zuvor bereits in Deutsch, Englisch, Mathematik und Berufsfachlicher Kompetenz ihre Abschlussprüfungen absolviert, mit bestandener mündlichen Prüfung am 15. Juli haben sie ihre Fachschulreife in der Tasche.



Die Schülerinnen stehen jede für sich an einer Kochstelle und hantieren hochkonzentriert mit Pfannen und Töpfen: Prüfung ist angesagt. BILD: ZINZENDORFSCHULEN