

## Kritische Prüfer und wohlwollende Blicke der Gäste

ALTRIP: Im Hotel Darstein legten 23 Auszubildende unter einiger Aufregung ihre Abschlussprüfung als Restaurantfachleute ab

VON UNSERER REDAKTEURIN  
MECHTHILD MÖBUS

► Lyseth Vogt ist aufgeregt. Prüfer und Gäste schauen der angehenden Restaurantfachfrau genau auf die Finger, wenn sie Wein einschenkt und die Schweinelende tranchiert. Die 19-Jährige legte in der vergangenen Woche gemeinsam mit rund 20 weiteren Auszubildenden im Hotel Darstein in Altrip ihre Abschlussprüfung als Restaurantfachfrau vor der Industrie- und Handelskammer Ludwigshafen ab. Am Ende des Abends durfte sie sich mit ihren „Leidensgenossen“ freuen: Prüfung bestanden.

Im Wintergarten des Hotel Darsteins an der Blauen Adria in Altrip herrschte drei Tage lang Hochspannung. 22 Prüflinge aus dem Bezirk der IHK Ludwigshafen, der sich über den gesamten Vorderpfälzer Raum erstreckt, zeigten, was sie in drei Jahren Ausbildung gelernt hatten. Als einzige aus dem Rhein-Pfalz-Kreis trat Lyseth Vogt an, die im Golfrestaurant in Limburgerhof ihr Rüstzeug für ihren künftigen Beruf als Restaurantfachfrau mit auf den Weg bekam.

In einem fast dreistündigen Essen mit vier Gängen war ihre Konzentration gefordert. Die 28 Gäste, zu denen auch der 79-jährige Seniorchef Werner Darstein und Gattin Dorothea zählten, bekamen als Auftakt eine Lavendelbowle mit Prosecco als Aperitif serviert. Die Prüfer, eine Lehrerin der Berufsbildenden Schule sowie Kollegen aus der Gastronomie, verfolgten jede Bewegung der Prüflinge. Auch Ronny Pagel vom Serviceteam des Hotel Darstein selbst war dabei. Mit Notizzapier



Das richtige Bedienen will gelernt sein – und Lyseth Vogt war entsprechend aufgeregt, als es für sie im Hotel Darstein darum ging, ihre Abschlussprüfung als Restaurant-Fachkraft zu bestehen. —FOTO LENZ

und gezücktem Stift stand er bereit und achtete darauf, ob der Tisch richtig gedeckt war, wie der Aperitif, der Salat und die Suppe serviert wurden – kurz, ob die Prüflinge fit für die gebotene Gastronomie sind.

Ja, aufgeregt sei sie schon, aber langsam gebe die Anspannung zurück, bekannte Lyseth mit einem erleichterten Lachen am Abend, als sie und die

sechs weiteren Prüflinge bereits die Vorspeisen und den Hauptgang vor den kritischen Augen der Prüfer und unter den wohlwollenden Blicken der Gäste serviert hatten. Am Nachmittag mussten die 19-Jährige und ihre Mitprüflinge im schriftlichen Teil zeigen, wie sie ein französisches Menü mit den passenden Weinen für einen 40. Geburtstag gestalten und auch in ei-

nem Gastgespräch mit ihren Prüfern erläutern.

„Weinbergschnecken, Lammrücken und flambierte Crêpes Suzettes“ lautete Lyseth Vogts Vorschlag.

Wie beurteilt sie ihre Chancen? „Teilweise ein gutes Gefühl, teilweise auch nicht so gut“, schätzte sie vorab ihr Abschneiden ein. Sie lag wohl mit ihrem Menü richtig und zeigte auch

beim Servieren, dass sie ihr Handwerk beherrscht, denn sie, wie auch fünf weitere Mitprüflinge, hatten nach dem Urteil des Prüfungsausschusses bestanden. Die Gäste applaudierten anerkennend für die Leistungen und freuten sich mit den jungen Leuten, die sich freudestrahlend umarmten.

Nur eine Dame war durchgefallen, berichtete ein Mitglied des Prüfungsausschusses, Dietmar Scherer, von der Berufsbildenden Schule in der Franz-Zang-Straße in Ludwigshafen, beglückwünschte die jungen Leute zu ihrem Abschneiden. Jetzt beginne erst der berufliche Werdegang. „Ich hoffe, Sie machen etwas aus Ihrem Beruf, überschreiten auch die Grenzen der Pfalz, sammeln Erfahrungen und klettern auf der Karriereleiter nach oben“, wünschte er den jungen Leuten.

Zuvor hatte Scherer kritisch angemerkt, dass drei gemeldete Prüflinge erst gar nicht angetreten seien. Auch die Durchfallquote von 33 Prozent sei in diesem Jahr sehr hoch gewesen.

Zudem ließe die Qualität der Ausbildung in manchen Betrieben zu wünschen übrig, so dass die Prüflinge nicht immer mit den geforderten Kenntnissen in die Abschlussprüfungen gehen könnten. „Hier ist aber auch die Eigenverantwortung der Jugendlichen gefordert“, so der Appell von Scherer.

Prüfungsbeauftragter Bernd Eißner von der IHK dankte, besonders Inhaber Frank Darstein, dass er sein Hotel bereits zum dritten Mal für drei Prüfungstage zur Verfügung stellte. „Eine Besonderheit und nicht selbstverständlich“, lobte Eißner.