

# Freisprechung im Gastgewerbe mit bemerkenswertem Ergebnis

39 Auszubildenden im Gastgewerbe steht nach der Freisprechung „die Welt offen“. Drei Köche glänzen in Gifhorn und Wolfsburg besonders.



Von den insgesamt 39 Auszubildenden im Gastgewerbe erlernten 19 den Beruf Köchin oder Koch.

SIEGFRIED GLASOW

## Siegfried Glasow

**Gifhorn/Wolfsburg.** Wann hat es das schon einmal gegeben? Von den 39 Auszubildenden im Gastgewerbe, die im Rahmen einer Feierstunde in der Scheune der „Wildfrisch Gutsküche“ in Nordsteimke ihre Abschlusszeugnisse bekamen, haben drei Köche ihre Prüfung mit der Note 1 abgeschlossen.

Hannes Hensel vom Hotel The Ritz Carlton in Wolfsburg, Jonas Köhler von der Volkswagen AG und Tobias Dressler vom Lindenhof Nordsteimke erhielten für ihre besonderen Leistungen jeweils ein Buchgeschenk und eine Einladung von WMG-Geschäftsführer Jens

Hofschröder. Der Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes Gifhorn, Karlheinz Brunck, konnte sich nicht daran erinnern, wann einmal alle teilnehmenden Köche die Prüfung bestanden haben – und noch dazu drei mit der Bestnote 1.

## „Ihnen steht die Welt offen“

Die Freisprechung wurde durch die Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes Region Wolfsburg/Helmstedt Melanie Perricone eröffnet, die allen Absolventen Lob und Anerkennung aussprach. „Ihnen steht jetzt die Welt offen, denn Sie haben die schönsten Berufe erlernt und können arbeiten, wo sie wollen, denn nach wie vor gibt es überall in

Hotellerie und Gastronomie einen Fachkräftemangel.“ Perricone dankte auch allen Ausbildungsbetrieben, der BBS I Gifhorn und allen Familienangehörigen, die ihre Schützlinge während der dreijährigen Ausbildungszeit unterstützt haben.

Neben 14 Köchinnen und Köchen wurden sechs Restaurantfachleuten, zehn Hotelfachleuten, fünf Fachkräften für Gastronomie und vier Fachkräften für Systemgastronomie die Abschlusszeugnisse überreicht. Zweiter Höhepunkt des Abends war, dass alle 44 ehrenamtlichen Prüferinnen und Prüfer mit einem Präsentkorb geehrt wurden. Perricone: „Ihr habt eine jahrelange

tolle Arbeit geleistet und den Prüflingen das Tor zur Welt geöffnet! Ich hoffe, dass ihr uns auch weiterhin erhalten bleibt, auch wenn der oder die eine oder andere aus beruflichen Gründen mal absagen muss.“

Fachlehrerin Silke Wilharm-Cottle ließ die letzten drei Jahre noch einmal Revue passieren und wurde wie die anderen Kolleginnen und Kollegen als Dank und Anerkennung von den ehemaligen Auszubildenden mit Blumen geehrt. Anschließend gab es eine kleine Feier mit allen Absolventen, Ausbildern und Familienangehörigen im Restaurant „Wildfrisch Gutsküche“ auf dem Rittergut des Grafen von der Schulenburg.