

Japanischer Flair überzeugt beim Azubi-Abend

Die Auszubildenden des Parkhotels in Weiskirchen haben die Gäste mit ihrem Können in Service und Küche erneut überzeugt.

VON DIETER ACKERMANN

WEISKIRCHEN Als sich die rund 80 Gäste nach dem Besuch des traditionellen Azubi-Abends im Parkhotel Weiskirchen wieder zu ihren inzwischen frostbereiften Fahrzeugen begaben, mag sich mancher von ihnen gefragt haben, was diesem gastronomischen Nachwuchs eigentlich noch beigebracht werden soll. Dass diese renommierte Talentschmiede Jahr für Jahr für die besten Azubis im Restaurant- und Hotelfach, beim Hotelmanagement sowie in der Spitzenküche aus dem ganzen Saarland ausgezeichnet wird, konnte keinen Gast überraschen, hatte sich doch in den Stunden zuvor jeder von ihnen von der Top-Qualifikation des ersten bis zum dritten Lehrjahr begeistern lassen.

Eigentlich hätten 20 dieser jungen Leute diesen Azubi-Abend in eigener Regie planen und realisieren sollen. Leider fiel eine von ihnen diesmal wegen Corona aus. Nicht dass die junge Dame selber infiziert gewesen wäre, aber bei ihren Eltern war das Virus diagnostiziert worden. Hotelchef Peregrin Maier: „Unsere Azubis sind ausnahmslos geimpft, und weil ausgerechnet an unserem Azubi-Abend die Vorgabe 2G-Plus

landesweit in Kraft trat, sind alle – bis auf die erwähnte Ausnahme – vormittags nach Losheim am See gefahren, um sich die geforderten negativen Testbescheinigungen abzuholen.“ Bei Veranstaltungen gelte bei ihm ohnehin schon seit Wochen freiwillig die 2G-Plus-Regel.

Ohne diese wäre selbst den geboosterten Gästen ein Azubi-Abend entgangen, der ihnen noch lange in bester Erinnerung bleiben wird. So musste jeder eine strenge Eingangskontrolle über sich ergehen lassen. Aber unmittelbar danach durften sie sich von der gewollten Atmosphäre japanischer Lebensart begeistern lassen. Jedem Gast bot eine Auszubildende im passenden Japan-Kostüm zunächst einen köstlichen Aperitif aus dem Land der Kirschblüten an, bevor sie ihn im geschmückten Saal zu seinem Platz begleitete.

Markus Schraut, der stellvertretende Hoteldirektor, der sich im Parkhotel unter anderem um die Ausbildung der Azubis kümmert, erläuterte der SZ Sinn und Zweck dieses jährlich stattfindenden Azubi-Abends. „Unsere jungen Leute gestalten einmal im Jahr diese Veranstaltung völlig in eigener Regie. Diesmal haben sie sich des Themas Japan angenommen. Alles, aber

auch wirklich alles von der Vorbereitung, der Deko, der Zubereitung des Vier-Gänge-Menüs bis hin zur passenden Musikauswahl haben unsere Azubis ohne das Zutun unserer Abteilungsleiter übernommen.“ Auf die SZ-Frage, wer von diesem großen Aufwand als Gast profitieren konnte, teilte Peregrin Maier mit: „Jeder Azubi durfte seine Eltern einladen, aber gern gesehene Gäste waren neben lokaler Prominenz natürlich auch die namhaften Sponsoren, die mit ihren mitgebrachten und unverzichtbaren Zutaten für Speisen und Getränke die Grundlagen für unser Vier-Gänge-Menü bereitgestellt haben.“

So richteten sich nach der Begrüßung durch die Azubi-Sprecher die Blicke der Gäste von der mit Kirschblüten geschmückten Saaldecke unter anderem auf die perfekt eingedeckten Tische, auf denen selbst die japanischen Essstäbchen nicht fehlen durften. Ein Tischnachbar raunte hinter vorgehaltener Hand: „Zum Glück haben die nicht alternativ Messer und Gabel vergessen.“ Während dann Fiorella Röder, die an diesem Abend gemeinsam mit Noah Kretschmar das Organisationsteam der Azubis anführte, mit Nonchalance die Moderation



Hotelchef Peregrin Maier kniet anerkennend vor seinen Auszubildenden nieder.

FOTOS (2): DIETER ACKERMANN

übernahm, ließen sich die Gäste von der japanischen Atmosphäre bezaubern.

Dabei stachen natürlich die vier Gänge des Menüs als lukullische Highlights hervor, jeweils von der Moderatorin angekündigt. Und damit auch jeder Gast wusste, welche passenden Weine dazu kredenzt wurden, gaben die jeweiligen Sponsoren dazu ihre Kommentare. Natürlich standen auch Bier und andere Getränke auf Abruf bereit. Und beim Servieren der Speisen fanden die Gäste schnell heraus, warum die Azubis des Parkhotels immer wieder als Service-Jahrgangsbeste des Saarlandes ausgezeichnet werden. Jeweils vier von ihnen legten die Speisen vor. Die Reihenfolge klappte nach perfekter Absprache so reibungslos, wie es von keinem Ster-

ne-Restaurant besser präsentiert werden könnte, was freilich auch für die Zubereitung der japanisch ausgerichteten Speisen galt. Schraut dazu: „Nicht mal abgeschmeckt haben unsere Profiköche.“

Aber der gastronomische Nachwuchs sorgte auch zwischen den Gängen dafür, dass den Gästen die Zeit nicht lang wurde. So richteten sich alle Augen zum Beispiel auf die Moderatorin, die mit einem unterhaltsamen Quiz alle Aufmerksamkeit auf sich zog. Verdienten Applaus erhielt unter anderem auch die Auszubildende Viktoria Röder für ihr musikalisches Intermezzo am Klavier. Zwischendurch platzte noch eine brandaktuelle Nachricht herein. Peregrin Maier berichtete stolz von einem Anruf am Vormittag, wonach seine beiden Azubis Elena

Michely und Noah Kretschmar als einzige Vertreter des Saarlandes mit dem VSR-Service-Cup 2021 (von DEHOA und VSR) ausgezeichnet werden.

Gegen Ende der gelungenen Veranstaltung bedankten sich die Azubis bei ihren Chefs für die vom Parkhotel gebotene Ausbildung. Immerhin habe diese bereits vielen von ihren Vorgängerinnen und Vorgängern als Sprungbrett für eine erfolgreiche Karriere in renommierten Hotels und Restaurants nicht nur in Deutschland gedient. Und als dann Maier seinerseits den „Spieß herumdrehte“, und seinem Berufsnachwuchs für diesen mehr als gelungenen Azubi-Abend dankte, durfte er sich durch den lang anhaltenden Beifall offensichtlich zustimmender Gäste bestätigt fühlen.

Das Azubi-Küchenteam begeisterte seine Gäste mit einem köstlichen Vier-Gänge-Menü.

