

Schmiede für die Landesbesten

3 Auszubildende in der Gastronomie holten sich nacheinander den Titel

MÖLLN. Soviel ist sicher, es steckt nicht das „Gesetz der Serie“ dahinter: Bereits zum dritten Mal in Folge kommen der oder die Landesbeste eines Auszubildenden-Prüfungsjahrgangs aus dem Bereich Gastronomie in Schleswig-Holstein aus Mölln, genauer gesagt vom BBZ Mölln. Die Landesbesten werden durch das IHK Schleswig-Holstein ausgezeichnet.

„Darauf sind wir sehr stolz“, betont André Weidemann. Er ist zuständiger Lehrer Gastronomie am Berufsbildungszentrum. Als Grund für das sehr gute Abschneiden von Auszubildenden gastronomischer Betriebe der Region nennt er unter anderem die fachlichen Inhalte, die vermittelt werden und die Motivation der jungen Menschen, die ihren Beruf beherrschen und lieben. Hier lebe die duale Ausbildung. Er lobt die gute Zusammenarbeit von BBZ und den Ausbildungsbetrieben, die solche Ergebnisse hervorbringen. Die diesjährige Landesbesten Annika Asmus sowie Marion Zakrosch, Landesbeste 2024, und André Weidemann trafen sich zum Gespräch mit dem MARKT im BBZ. „Die Auszeichnung hat mich sehr gefreut“, sagt Annika Asmus, die im November den Preis in Lübeck entgegen nahm. Zunächst habe sie gar nicht realisiert, dass sie die Beste des Landes in ihrem Ausbildungsberuf „Fachkraft für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie“, die frühere Bezeichnung lautet



Lehrer André Weidemann mit den beiden Landessiegerinnen Annika Asmus (Mitte) und Marion Zakrosch.

Foto: M. Nordmann

„Restaurantfachmann/frau“, geworden ist. Dabei wollte die 22-Jährige gar nicht in die Gastronomie, obwohl ihre Familie die Gaststätte Hans Heitmann in Wotersen betreibt. Sie sei mit der Gaststätte aufgewachsen, wollte aber zunächst einen anderen Beruf ergreifen. Durch einen, wie Annika Asmus es formuliert, „glücklichen Zufall“ habe sie aber doch den Weg eingeschlagen, drei Jahre im elterlichen Betrieb gelernt und es nicht bereut. Neben ihrer Hauptbetätigung schaut sie auch mal in der Küche vorbei. „Ich koche und backe gerne.“ Wie André Weidemann erklärt, erhalten die angehenden Fachkräfte auch Einblicke in die Tätigkeiten in der Küche aber nur soweit wie es ihrer Ausbildung dient. Sie übernehmen Servicearbeiten, decken und dekorieren Tische, empfangen die Gäste und geben Empfehlungen

für die Speise- und Getränkeauswahl. Eine Fachkraft nimmt zudem Bestellungen entgegen, servieren Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Das fleißige Lernen in der Theorie und Praxis hat sich gelohnt. Unter 85 Prüflingen setzte sich Annika Asmus mit einer Prüfungsleistung von 91 Prozent als Landesbeste durch. Da die junge Frau bereits ihren Ausbilderschein in der Tasche hat, unterrichtet sie als Dozentin nun zeitweise Service-Leute am BBZ. „Sie Sorge jetzt für den Nachwuchs im Beruf“, sagt Lehrer Weidemann. Das habe Vorteile, da sie sich gut in die Situation der Auszubildenden hineinendenken könne.

Einen „Umweg“ zu ihrem Traumberuf hat Marion Zakrosch genommen. Sie machte eine Ausbildung zur Medizinischen Fachangestellten und arbeitete auch

als Sterilisationsassistentin. In ihrer Freizeit half sie bei ihrer Schwester im Restaurant „Amadeus“ in Mölln aus. Dort sprang der Funke über. „Ich habe gemerkt, dass ich gut mit Gästen umgehen kann.“ Marion Zakrosch begann eine zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Gastronomie. „Sie umfasst die klassische Restaurantarbeit“, sagt die 31-Jährige. Fleiß und Einsatz haben sich gelohnt. Mit ebenfalls 91 Prozent konnte sie punkten. Mit der Auszeichnung Landesbeste habe ich nicht gerechnet. Ich war überglücklich“, freut sich Marion Zakrosch, die künftig im Amadeus auch als Social Media Beauftragte tätig sein möchte. Neben einer Urkunde und einem gläsernen Pokal erhalten die Jahresbesten ein berufsspezifisches Stipendium für Lehrgänge oder um den Meistertitel zu erwerben. Der dritte im Bunde heißt Rasmus Eggers, der nicht am Termin teilnehmen konnte. Er sei 2023 der erste Landesbeste unter den Fachkräften für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie gewesen, erklärt André Weidemann. Der 24-Jährige habe damals in der Waldhalle in Mölln gelernt, den Kammerabschluss mit 92 Prozent beendet und am BBZ mit der Note 1,0 brilliert. Sein weiterer Berufsweg führte ihn in die Schweiz und nach Hamburg. Derzeit studiere Rasmus Eggers aber Architektur, so André Weidemann. Das sei sein Kindheitstraum gewesen. mno