

# Azubis mit Leidenschaft

## Florian Sickel und Tim Martin gewinnen Werra-Meißner-Service-Pokal

**Grebendorf** – Sie haben laut Jury Stil, sie besitzen Etikette, sie verwöhnen ihre Gäste. Und: Sie sind die Besten im Kreis. Florian Sickel und Tim Martin belegten beim Werra-Meißner-Service-Pokal der Beruflichen Schulen Eschwege die ersten beiden Plätze (siehe Hintergrund). Die beiden Auszubildenden des Hotels und Panorama-Restaurants Kochsberg in Grebendorf überzeugten beim Wettbewerb um die besten angehenden Hotelfachmänner und -frauen die Fachjury und ließen die Konkurrenz sämtlicher gastronomischen Ausbildungsbetriebe des Kreises hinter sich.

„Natürlich freuen wir uns, aber letztendlich haben wir bei dem Wettbewerb nur unseren Job gemacht - wie immer so gut wie möglich“, sagt Florian Sickel, der hauchdünn vor Tim Martin den ersten Platz belegte. Wie sehr die beiden für ihre Ausbildung und späteren Beruf brennen, wird im Gespräch schnell deutlich. „Wir lieben beide den Kontakt mit Menschen, wir erleben in unserem Beruf alle Facetten zwischenmenschlichen Verhaltens. Ja, geben beide zu bedenken, die Arbeitszeiten seien nicht immer die besten. „Aber es ist doch wie in jedem Beruf: Man muss seine Arbeit lieben, dann steckt man auch etwaige, nicht so schöne Begleiterscheinungen weg“, sagt Tim Martin.

Die Arbeit in ihrem Ausbildungsbetrieb auf Kochsberg sei etwas ganz besonderes, weil hier Kollegen mit und ohne Beeinträchtigungen zusammen arbeiten. „Wir haben hier auch einen sozialen



**Die besten ihres Fachs:** Florian Sickel (links) und Tim Martin gewinnen Werra-Meißner-Service-Pokal.

FOTO: LARS WINTER (NH)

Auftrag.“ Die Wege der beiden Sieger werden sich nach erfolgter Abschlussprüfung und dem Ende ihrer Lehrzeit trennen. Florian Sickel zieht es nach Rottach-Egern an den Tegernsee. Vom Hotel auf dem Land ins Fünf-Sterne Superior-Hotel. Hier gibt sich die Prominenz die Klinke in die Hand, unter anderem um die Köstlichkeiten von Küchenchef Christian Jürgens zu genießen, einem Drei-Sterne-Koch, ausgezeichnet vom Guide Michelin. Tim Martin dagegen zieht es nicht in die Fremde. „Hier ist Familie, hier ist Heimat und ich freue mich, dass ich weiter hier ar-

## HINTERGRUND

### Generalprobe für die Abschlussprüfung

Der Werra-Meißner-Service-Pokal der Beruflichen Schulen Eschwege ist eine Pflichtveranstaltung für alle auszubildenden Gastronomiebetriebe und dient als Generalprobe für die Abschlussprüfung. Die Aufgabenstellung beinhaltete die Gestaltung eines Schautisches, einen schriftlichen Leistungstest, das Planen und Durchführen einer verkaufsfördernden Maßnahme im Hotel oder Restaurant, das Eindecken eines fünfgängigen, saisonalen Menüs, das Herstellen von Cocktails, das Bearbeiten einer Reklamation und das Tranchieren einer Poularde am Tisch der Gäste. Die Fachjury besteht aus Lehrern und Vertretern des IHK-Prüfungsausschusses.

lw

beiten darf“, sagt der 23-jährige Eschweger. Zukünftig wird er ein duales Studium zum Hotelbetriebswirt begin-

nen und als Veranstaltungsmanager für das Hotel Kochsberg und das Gastronomiekonzept Amélie tätig sein.