

# Mit Leichtigkeit und Wissen

Monika Petrauschke lernt im Burghof Restaurantfachfrau – und überzeugte jetzt auch auf Landesebene.

VON MIRIAM SCHÖNBACH

**E**in bisschen Zeit hat Monika Petrauschke noch bis zum Dienstbeginn. „Während des Theatersommers ist bei uns im Burghof alles ein bisschen anders“, sagt die Restaurantfachfrau in Ausbildung. Ihr Platz ist dann am Zapfhahn im Bierwagen gleich neben dem Sorbischen Museum. Dort muss die 22-Jährige jetzt noch Getränke auffüllen und die Mandarin-Hugo-Bowle ansetzen. Zuletzt kümmert sie sich noch um saubere Tische. Für die Auszubildende ist eine gute Vorbereitung alles.

Perfekt präpariert war Monika Petrauschke auch Anfang Juni zu der Landesjugendmeisterschaft der Hotellerie- und Gastronomie-Branche. Bei dem Wettkampf der besten sächsischen Auszubildenden belegte die Bautzenerin aus dem zweiten Lehrjahr in ihrem Bereich den dritten Platz. Die Silber- und Bronzemedaille holten sich Mitstreiter mit jeweils einem Jahr mehr Berufserfahrung. „Ich glaube ja immer noch, dass sich die Jury verrechnet hat“, sagt sie schmunzelnd.

Denn mit dem Schritt auf das Siegerpodest hätte Monika Petrauschke niemals gerechnet. Schon die Qualifikation für den Wettbewerb mit ihrem Zwischenprüfungszeugnis überraschte die gebürtige Görlitzerin. Aus allen Bewerbungen werden nur elf Finalisten für Landesjugendmeisterschaften nominiert. Ihre Lehrerin am Beruflichen Schulzentrum für Ernährung übernahm kurzer Hand noch schnell das Training mit der Schülerin. „Für mich zählte einzig der olympische Gedanke: Dabei sein ist alles“, sagt die junge Frau.

Mit dieser Leichtigkeit im Gepäck übersteht Monika Petrauschke den Theorieteil am ersten Tag mit Bravour. Sie erkennt unter anderem Vanillesalz, Käsemesser und Phat Thu, eine nahe Verwandte der Zitrone mit Fingern, aus 30 vorgegebenen Lebensmitteln und Gerätschaften. Beim Fachrechnen geht es um Schankverluste. In der Fachkunde holt sie ihr Wissen über Rot-

wein, Tee und Gin hervor. Auch der dritte Teil – eine Veranstaltungsplanung mit Fünf-Gang-Menü – gelingt ihr offensichtlich gut. Die beiden anderen Teilnehmer aus dem zweiten Lehrjahr überstehen die K.-o.-Runde nicht.

„Als ich hörte, dass ich weiter bin, habe ich noch mal mein Lehrbuch herausgeholt. Aber nach vier Stunden war schon die Nacht vorbei. Um 5 Uhr begann unser Praxis-Wettbewerbstag“, sagt die Auszubildende. In Abstimmung mit dem Koch – ebenfalls Wettbewerbsteilnehmer – muss sie ein Vier-Gänge-Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb planen und schließlich

auch servieren. Allerdings nicht irgendwie, sondern im sogenannten englischen Service. Dabei erhalten die Restaurantfachkräfte die Menükomponenten in Schüsseln und auf Platten und müssen sie selbst auf angewärmten Tellern anrichten. Im Burghof-Geschäft kommt das eher seltener vor.

Ganz häufig gratulierten die Kollegen der Drittplatzierten nach dem kräfteaubenden Zehn-Stunden-Marathon am Gast bei der Rückkehr an den Arbeitsplatz. Doch auf dem Titel will sich die begeisterte Chorsängerin mit tätowiertem Notenschlüssel hinter dem rechten Ohr nicht zufriedengeben. Zwar verzichtet sie auf den diesjähri-

gen Antritt bei der Deutschen Meisterschaft. Die Kraft neben der Arbeit muss sie in die Fahrerlaubnis stecken. Im kommenden Jahr muss sie nämlich statt in Bautzen in Zittau die Berufsschule besuchen.

Nebenbei will sich Monika Petrauschke auf die nächste Landesmeisterschaft vorbereiten, sich vielleicht einen Chor in Bautzen suchen und – sich die Leichtigkeit für den Wettkampf erhalten. Doch daran denkt sie jetzt nicht. Stattdessen streift sie ihre Arbeitskleidung über. Der Bierwagen muss aufgeschlossen werden. In drei Stunden öffnet die Theaterkasse. Dann muss für die Gäste alles fertig sein.



Monika Petrauschke lernt im zweiten Lehrjahr Restaurantfachfrau im Burghof in Bautzen. Beim Landeswettbewerb der Dehoga konnte die junge Frau mit Können überzeugen. Sie hat noch Einiges vor.

Foto: SZ/Uwe Soeder