



Schleching: Auszeichnung für Annemarie Pletschacher

Beitrag

Stolz hält Annemarie Pletschacher ihre Urkunde für ihren hervorragenden Abschluss der Berufsschule in der Hand. Unterscrieben hat die Anerkennung der Regierungspräsident von Oberbayern Dr. Konrad Schober, erhalten hat sie sie in der Berufsschule in Traunstein.

Nach der Realschule hat Annemarie Pletschacher zunächst eine zweijährige Ausbildung in „Hauswirtschaft“ an der Traunsteiner Berufsschule absolviert. Heute heißt der Beruf „Assistentin für Ernährung und Versorgung“ erzählt sie. Aber diese Ausbildung hat ihr nicht gereicht. Als Schülerin hatte sie in den Weihnachtsferien im Gasthof Zellerwand genannt „beim Birner“ gejobbt, was ihr offensichtlich viel Freude gemacht hat; denn nach ihrer ersten Ausbildung hat sie sich entschlossen, eine weitere Lehre als Restaurantfachfrau einzugehen. Nach den ersten zwei Jahren der Ausbildung fasste Annemarie einen weiteren Beschluss, nämlich die Lehre zur Köchin anzuschließen. Die hat sie jetzt nach weiteren zwei Jahren mit diesem hervorragenden Abschluss beendet. Die Auszeichnung bekam sie für einen Notenschnitt von 1,5.

Normalerweise beträgt die Lehrzeit für den Beruf der Restaurantfachfrau und der Köchin jeweils drei Jahre. Aber durch den Einsatz ihrer Chefs Angelika und Dominik Müller konnte bei der Industrie- und Handelskammer eine Ausnahme erreicht werden. Die Begründung war naheliegend, die Faktoren „mittlere Reife“, zwei Jahre bereits für „Hauswirtschaft“ und durchweg sehr gute Noten führten zu der Genehmigung der Verkürzung der Lehrzeit in beiden Berufen auf zwei Jahre. Das Modell die Lehrberufe „Köchin und Restaurantfachfrau“ zu kombinieren und dafür eine Lehrzeit von vier Jahren anzubieten ist in der Schweiz und Österreich üblich, erzählt Dominik Müller und in Deutschland nur mit Ausnahmegenehmigung möglich. Ein absolut empfehlenswertes System, fand der Gasthofbesitzer.

Auf die Frage, was ihr denn mehr Spaß macht, Köchin oder Restaurantfachfrau, antwortete Annemarie „ich mache beides gern, da ist eine Entscheidung schwer“. Sie erzählt, „wenn ich in der Küche arbeite, sehe ich das Endprodukt und wenn ich draußen bediene, habe ich den Kontakt zu den Gästen. Beides hat seine Vor- und Nachteile“. Für ihre Zukunft hat Annemarie keine konkreten Pläne „ich bin 22 Jahre und lebe jetzt gern hier“. Den Sommer über will sie auf jeden Fall „beim Birner“ bleiben und im Winter sich in einer anderen Küche weiterbilden. Ihr Traum wäre auf einem Kreuzfahrtschiff in der Patisserie eine Stelle zu finden. Dominik und Angelika Müller hoffen, dass Annemarie dann im nächsten Jahr im

Sommer wieder zu ihnen kommt, sie verraten, dass Annemarie auch gern Trachtlerin in Schleching ist.

Bericht: Sybilla Wunderlich

Fotos: Uwe Wunderlich – in der Mitte Annemarie Pletschacher links und rechts Dominik und Angelika Müller







Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Chiemgau
3. München-Oberbayern
4. Schleching
5. Traunstein