



Siegen, den 02.08.2017

Beste Auszubildende beim Studierendenwerk

Thomas Krekel ist bester Koch im IHK-Bezirk Siegen

20 junge Menschen haben im IHK-Bezirk Siegen im vergangenen Monat ihre Ausbildung als Koch/Köchin erfolgreich abgeschlossen und wurden in einer kleinen Feierstunde von IHK und Dehoga geehrt. Thomas Krekel vom Studierendenwerk Siegen konnte mit 87 Punkten das beste Gesamtergebnis erzielen.

Zur Abschlussprüfung eines Kochs gehört neben einem theoretischen Teil mit drei Klausuren natürlich auch das Kochen. Im praktischen Teil seiner Prüfung hatte Thomas Krekel die Aufgabe, mit einem von der Prüfungskommission vorgegebenen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen zu kreieren. Vier Wochen hatte Herr Krekel für die Vorbereitungen Zeit. Sein Warenkorb bestand aus Kalbfleisch, Zuckerschoten, Erdbeeren und Lachsforelle. Herr Krekel entschied sich für ein Lachs-Garnelen-Ragout in Safransoße an grünem Crêpe und Rote-Bete-Püree als Vorspeise. Als Hauptspeise servierte er Tranchen vom gebratenen Kalbsrücken mit Calvadossoße, gegrillten Champignons, Zuckerschoten und Kartoffelgratin. Als Nachspeise gab es schließlich ein Chili-Kranichbeeren-Schokoladen-Mousse in Mandel-Krokant-Nest mit Erdbeergrütze. Damit hat er seine Prüfer überzeugt. „Ich war am Prüfungstag sehr aufgeregt. So aufgeregt, dass ich leider vergessen habe, noch schnell ein Erinnerungsfoto meines Menüs zu schießen. Mit diesem Ergebnis hätte ich nicht gerechnet.“

Sowohl Thomas Krekel als auch sein Ausbilder Dirk Heindrichs vom Studierendenwerk sind sehr stolz auf das gute Resultat. Zumal Herr Krekel nicht den direkten Weg in die Ausbildung eingeschlagen hatte, sondern im Alter von 32 Jahren als Umschüler zum Studierendenwerk kam. Mit dieser Neuorientierung scheint Herr Krekel nun seine Berufung gefunden zu haben. „Der Job macht mir Spaß. Und auch wenn es in diesem Beruf oft hektisch ist, gerade wenn größere Veranstaltungen anstehen, so ist man doch am Ende des Tages stolz darauf, was man geschafft hat“, sagt der frischgebackene Koch.

Thomas Krekel konnte auch bereits an anderer Stelle von seinem Können überzeugen. Schon beim Azubi-Wettbewerb, der jährlich von den zwölf Studierendenwerken in NRW ausgeführt wird, hatte Herr Krekel einen der vorderen Plätze belegt und als Preis eine Reise nach Bremerhaven inklusive Fisch- und Sushi-Seminar gewonnen. Bis Ende September dieses Jahres wird der Jung-Koch noch beim Studierendenwerk bleiben. Ab Oktober wird er dann am Bundeswehr-Standort Erndtebrück im Casino kochen. Dort freut man sich schon auf die Verstärkung.

Ausbilder Dirk Heindrichs kann auch insgesamt stolz auf den begabten Nachwuchs beim Studierendenwerk sein. Im vergangenen Jahr hatte bereits Sabrina Poschmann im praktischen Teil der Abschlussprüfung zur Köchin als Beste im IHK-Bezirk Siegen abgeschnitten. Beim Azubi-Wettbewerb

Pressemitteilung

der Studierendenwerke in NRW war Frau Poschmann sogar Erste geworden. Ausbilder Dirk Heindricks wird seinen Teil zu den guten Ergebnissen beigetragen haben. Im vergangenen Jahr war er als „TOP-Ausbilder 2016“ und das Restaurant „ars mundi“ als „TOP-Ausbildungsbetrieb 2016“ nominiert worden.



Dirk Heindricks (links, Ausbilder) und Thomas Krekel (rechts)



Kontakt für die Medien:

Studierendenwerk Siegen
Katrin Ziegert
Tel.: 0271 740-4883
katrin.ziegert@studierendenwerk.uni-siegen.de

Studierendenwerk Siegen A. ö. R.
Detlef Rujanski
Geschäftsführer
Hölderlinstraße 3
57076 Siegen
Telefon: 0271 740-4882/3
detlef.rujanski@studierendenwerk.uni-siegen.de
www.studierendenwerk-siegen.de

Studierendenwerk Siegen A. ö. R.
Katrin Ziegert
Assistenz/Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Hölderlinstraße 3
57076 Siegen
Telefon: 0271 740-4883
katrin.ziegert@studierendenwerk.uni-siegen.de

Seite 2