

# Junger Kellner serviert den nächsten Erfolg

Von Ulrich Krieger

Aris-Moritz Xirokostas aus Neustrelitz hat schon wieder einen Gastronomie-Wettbewerb gewonnen. Damit hat er das begehrte Ticket für den Bundeswettbewerb in der Tasche. Heute steht aber erst mal eine andere wichtige Prüfung an.

**NEUSTRELITZ.** Aris-Moritz Xirokostas kann so schnell keiner das Wasser reichen. Viel lieber reicht er selbst anderen die Getränke – und zwar in galanter Knigge-Manier und auf lehrbuchgemäße Art und Weise. Der angehende Restaurantfachmann, der in der Tiergartengaststätte in Neustrelitz lernt, hat jetzt erneut einen ersten Platz bei der Landesjugendmeisterschaft der Auszubildenden im Gastgewerbe geholt.

Der Wettbewerb der Industrie- und Handelskammern (IHK) und des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes wurde in Bansin auf Usedom ausgetragen. 27 Auszubildende zur Restaurantfachkraft, zur Hotelfachkraft und zum Koch nahmen daran teil. Aris-Moritz Xirokostas erreichte die höchste Punktzahl. Damit hat sich der Neustrelitzer die begehrte Fahrkarte zur Deutschen Jugendmeisterschaft geholt, die im Oktober in Berlin ausgetragen wird.

„Ich fühle mich sehr gut“, sagte Aris-Moritz Xirokostas am Dienstag. „Ich bin froh, dass ich von allen Teilnehmern die höchste Gesamtpunktzahl geschafft habe.“ Für die Bundesmeisterschaft habe er sich nichts vorgenommen. „Ich will nur meine Leistung abliefern.“

Seine Ausbilderin Antje Stoll ist stolz auf ihren Schützling. Extra für ihn hatte sie sich bei der IHK in einem Crashkurs zur Ausbilderin qualifiziert. „Er zeigte von Anfang an, dass er sehr leistungsbereit ist und trotzdem auf dem Boden bleibt. Er versteht es sehr gut, mit den Gästen umzugehen“, sagt sie. Aris-Moritz Xirokostas ist



Aris-Moritz Xirokostas hat in der Tiergartengaststätte in Neustrelitz sein Handwerk gelernt. Dass er sein Fach beherrscht, hat er jetzt erneut bewiesen.

FOTO: ULRICH KRIEGER

ihr erster Azubi. „Und dann gleich so erfolgreich – mehr kann man sich nicht wünschen“, sagt sie.

Der gebürtige Grieche hat die ersten 20 Jahre seines Lebens in Griechenland verbracht und dort bereits erste Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt. Mit seiner Familie in Deutschland angekommen, absolvierte er zunächst ein Praktikum in der Tiergartengaststätte. Seine Lehre begann er vor drei Jahren in Heringsdorf. Er lernte schnell Deutsch und machte auch beruflich Fortschritte. Doch damals hatte er die Fachrichtung Hotelfachmann gewählt. In den

ersten vier Monaten seiner Ausbildung stellte er jedoch fest, dass Restaurantfachmann der richtige Beruf für ihn ist. In guter Erinnerung waren ihm noch sein Praktikum in Neustrelitz, seine Kollegen in Neustrelitz und auch die Stadt selbst. Er verließ Usedom und setzte seine Lehre in Neustrelitz fort.

Seine Aufgaben sind vielfältig. Er bedient die Gäste, führt Gespräche mit ihnen, deckt Tische ein und ab, tranchiert und filetiert sogar im Beisein der Gäste. „Wichtig ist sein gutes Feingefühl für die Gäste. Wenn es angebracht ist, kann er auch mal ein kleines Späßchen machen.

Immer nach dem Motto, wir erfüllen fast jeden Wunsch“, sagt Antje Stoll.

Wenn alles gut geht, hat Aris-Moritz Xirokostas seinen Facharbeiterabschluss sehr bald in der Tasche. Heute ist seine theoretische Prüfung. Durch den Sieg im Wettbewerb bleibt ihm die praktische Prüfung erspart. Der Sieg wird anerkannt, weil Wettbewerbs-Niveau viel höher ist als bei der Prüfung. Was sind Aris-Moritz Xirokostas nächste Ziele? Er will sich weiter steigern, sieht bei sich selbst noch Potenzial.

**Kontakt zum Autor**

red-neustrelitz@nordkurier.de