

# Patrick Singh war Prüfungsbester

Ausbildung im „Hotel Rosenberg“ zum Koch erfolgreich bestanden



Sous-Chef Marco Grenningloh (li.) gratuliert seinem jungen Kollegen Patrick Singh zur bestandenen Prüfung als Prüfungsbester. Sein Ausbildungsbetrieb „Hotel Rosenberg“ hat den ausgelernten Koch übernommen.  
Foto: Blume

**HUSUM.** (*eventmal.de*). Er hat gut Lachen – der 21-jährige Patrick Singh. Er bestand seine Prüfung als Koch als Bester von insgesamt 26 jungen Köchen und wurde auch gleich von seinem Ausbildungsbetrieb, dem „Hotel Rosenberg“ in Husum, übernommen. Koch sei sein Traumjob, sagt der sympathische junge Mann, das habe sich auch in der Zeit seiner Ausbildung nicht geändert.

Natürlich gab es auch etwas, was ihm nicht so viel Spaß gemacht habe, sagt er. So sei das Vakuumieren (das Konservieren von großen Mengen vorgekochter Saucen z.B.) etwas langweilig gewesen, aber sonst kann er

sich kaum an Negatives in den drei Jahren Ausbildung erinnern. Eigentlich mache ihm alles Spaß, lacht er, aber ein besonderes Faible hat er dann doch für Desserts und Mousses.

Im Team der „Rosenburg“ gefalle ihm am meisten, dass jeder für den anderen einspringe. „Ein echtes Team eben, das auch mal zusammen privat feiert.“

Große Events mit vielen Gängen oder das jährlich wiederkehrende Gourmet-Festival der Auszubildenden gehören ebenfalls zu den Highlights, die Patrick Singh nicht missen möchte.

In seiner Prüfung musste er aus einem vorgegebenen „Warenkorb“ ein Drei-Gänge-Menü

für sechs Personen erstellen und mit Kreativität überzeugen.

Sous-Chef Marco Grenningloh hat nur gute Worte für seinen ehemaligen Azubi: „Er ist zuverlässig, pünktlich, arbeitet bis ‚zum Umfallen‘ mit, bringt kreative Ideen mit ein und kann auch schnell putzen.“ Das sei eine gute Voraussetzung für ein erfolgreiches Berufsleben im gastronomischen Bereich.

Singh bleibt dem „Hotel Rosenberg“ erhalten, aber ein bisschen „Ausland“ und noch andere Kochtöpfe – vielleicht auf einem Kreuzfahrtschiff – möchte er irgendwann noch sehen und sich in der gewohnt gehobenen Küchenkunst weiterbilden.

Dieser Bericht hat Ihnen gefallen?

Eventmal.de schreibt auch für Sie interessante und immer aktuelle PR-Berichte für Ihre Internetseite, Kunden- und Mitarbeiterzeitungen oder Ihren persönlichen Zeitungsbericht.

Gegen Aufpreis verbreiten wir diesen in unseren Online-Portalen mit Verlinkung auf Ihre Internetseiten. Erhöhen Sie den Klick-Faktor!

Wir bringen Sie on- und offline positiv ins Gespräch.

**event**  
mal.de

**Textagentur & mehr**

T.: 04841 90 564 30  
M.: 0172 45 40 271  
F.: 04841 90 564 31  
Email: info@eventmal.de