

Gastronomie: Schüler kommen auf Geschmack

Hotel und Restaurant: Aktionstag zur Berufswahl

(rtm) Auf den Geschmack sollen Haupt- und Realschüler beim Aktionstag Gastgewerbe von Dehoga und Berufsbildender Schule I kommen. Gestern nahmen rund 60 junge Leute daran teil, die sich für eine Ausbildung in Küche, Restaurant oder Hotel interessieren.

Gekochte Kartoffeln durch den Wolf drehen und mit Speck verfeinern: Mit dieser Beilage für Heidschnucke befasste sich gestern Marvin Fritz aus Wasbüttel in der Küche des Deutschen Hauses. „Hotel wäre nichts für mich,

aber Koch macht Spaß“, sagt der 15-Jährige. Für Lehrerin Marlene Lindenberg aus der HRS Calberlah ist das keine Überraschung: „Marvin hat dafür ein Händchen.“

„Es sind Schüler, die sich wirklich interessieren“, hat Linda Meyer, Dehoga-Ausbildungsbeauftragte, im Gespräch gemerkt. „Selber mit Hand anlegen, das kam sehr gut an.“



Meyer

Nicht nur in der Küche: Die Schüler mixten Cocktails und probierten – „natürlich ohne Alkohol“, sagte BBS-I-Lehrerin Sarah Hüpsel-Koskoschmunzelnd. In Gruppen wurden die Schüler eingeteilt, die die Berufe Koch, Restaurant- sowie Hotelfachfrau oder -fachmann und Systemgastonom kennenlernten.

Zum Schluss gab es ein Zertifikat. Das ist laut Lindenberg wichtig für die Bewerbungsmappe. Auf Bewerbungen hoffen die Betriebe, sagt Meyer. „Wir müssen gastronomischen Nachwuchs bekommen, doch das wird immer schwieriger.“



Cocktails mixen: Auch das konnten Haupt- und Realschüler beim Aktionstag Gastgewerbe gestern selber ausprobieren.

Photowerk (sp 2)