

Mit Zander und Lammrücken für die Landesmeisterschaft geübt

Generalprobe an der BBS I für die drei Stadtmeister im Gastro-Gewerbe

(jr) Es gab Ziegenfrischkäse-Törtchen, gratiniertes Zanderfilet, Lammrücken im Biskuitmantel und weißes Schokoladenmousse in der BBS I bei der gestrigen Generalprobe zur Niedersächsischen Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe in Lüneburg.

Wer da probte, waren die amtierenden „Stadtmeister“ im Gastrogewerbe: Amanda Schmidt (Restaurantfachfrau), Sarah Engelke (Hotelfachfrau) und Kristina Retzlaff (Köchin) – allesamt Auszubildende im dritten Lehrjahr, alle drei beschäftigt bei Betrieben in Wolfsburg.

„Ich mach's zur Ehrenrettung“, schmunzelt Retzlaff, „meine Kollegen sind in der Vergangenheit immer Zweite geworden.“ Ehrgeiz brauche man schon: „Sonst überlebt man den Wettbewerb nicht.“



Stadtmeister: Die Auszubildenden Sarah Engelke (v.l.), Amanda Schmidt und Kristina Retzlaff starten bei den Landesmeisterschaften im Gastro-Gewerbe. Photowerk (mpu)

Engelke findet „Wettbewerb reizvoll – ich will gewinnen und es ist eine gute Vorbereitung für die Abschlussprüfung“. Für Schmidt ist die Teilnahme an der Landesmeisterschaft „eine Erfah-

rung, mal was anderes. Und man kann viel mehr erreichen, wenn man gewinnt.“

„Die Vorbereitung auf die Meisterschaft ist wirklich harte Arbeit“, sagt BBS-I-Lehrerin Christel Klütz. In

den vergangenen Jahren haben bei dem Wettbewerb Auszubildende aus Wolfsburg und Gifhorn immer Medailen geholt: „An diesen Erfolg wollen wir natürlich anknüpfen“, meint Klütz.