

AZ als Fundstück, und essen wie Gott in der BBS I



Kochen mit Franzosen: BBS-I-Schüler stellten zusammen mit Austausch-Schülern ein Menü zusammen. Photowerk (mpu)

rend ihres dreiwöchigen Aufenthalts Praktika absolvierten. Zu essen gab's ein umfangreiches Menü: Vom Zwiebelkuchlein ging es zur Zander-Lachs-Terrine auf Safranschaum, dazu ein Salatbukett mit Granatapfel-Vinaigrette, Baguette und Butter, danach Petersilienwurzelsuppe, Roulade von Ente und Poularde an Marchel-Portweinsoße, Wirsingsäckchen und gratinierte Kartoffeln und zum Abschluss Mousse von zweierlei Schokolade, Walnussmakro-

ne mit Cassisparfait und Blutorangen-Gelee. „Es war spitze“, freute sich Heidi Lobert, Leiterin der BBS I. Und es soll schon etwas heißen, wenn auch die französischen Kollegen mit dem Essen zufrieden sind: „Wir können da offensichtlich mithalten“, sagt Lobert über die Kochkünste ihrer Schützlinge.

✱
Deliziös: Gemeinsam planten, krei-rierten, kochten und servierten die deutschen Auszubildenden im Gastro-Gewerbe an den BBS I und deren französische Austauschschüler aus der Partnerschule Sain Bnigne in Dijon den geeigneten Gästen das mehrgängige Menü in der binational dekorierten Cafeteria der Gifhorner Schule. Geladen waren die Gastel-tern und Vertreter der Betriebe, in denen die jungen Franzosen wäh-