

Cocktails mixen für die Mitschüler

BBS I Gifhorn kommt zum Profikochen in die Wesendorfer Oberschule



Von Profis lernen: Unter anderem mixten die Schüler Cocktails – hier Orange Sunrise.

Photowerk (ba 3)

Wesendorf (ba). Apfel-Honig-Topfen-Mousse zubereiten, Servietten falten, Cocktails mixen: Wie in einem Restaurant ging es gestern in der Wesendorfer Oberschule zu. Die BBS I aus Gifhorn hatte ein Team geschickt, um die Schüler auf den Geschmack in Sachen Gastronomie zu bringen.

Neuntklässler der Realschulklassen durften die Köchmützen aufsetzen und sich in zwei Gruppen an den gestellten Aufgaben versuchen.

Angeleitet wurden sie dabei von Silke Wilham-Cottle und Andreas Ochs von der einjährigen Berufsfachschule Gastronomie der BBS I.

Und die beiden hatten Verstärkung dabei. Jörg Zentgraf vom Schlossrestaurant in Gifhorn und Frederick Meyer von

Meyer's Hofcafé in Isenbüttel brachten Praxiserfahrung mit, von der die Jugendlichen lernen konnten.

„Die BBS I ist auf Nachwuchssuche und hat uns angesprochen“, erklärte Ute Oechsler, die in der Wesendorfer Oberschule unter anderem für den Hauswirtschaftsunterricht mit zuständig ist.



So ganz neu waren die Tätigkeiten für einige Schüler aber nicht. „Viele sind im Wahlpflichtkurs Profikochen, kochen beispielsweise an vier Tagen in der Woche das Schulleben“, so Oechsler – 40 Mahlzeiten im Schnitt.

Dennoch: „Hier hören die Schüler mal was von den Profis. Das ist wichtig, weil viele in dem Alter noch nicht wissen, was sie später im Berufsleben werden wollen“, erklärte Christoph Strauch, didaktischer Leiter der Wesendorfer Schule.



Kochmütze auf: Auch an den Herd durften die Schüler.