

Aller-Zeitung, 29. März 2014

# BBS I: Gold fürs Vier-Gänge-Menü

## Medaillenregen bei den niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe

(rtm) Ausgelassene Freude gestern bei den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn: Mit gleich drei Medaillen kehrten vier Auszubildende von den niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe aus Cuxhaven zurück.

Die Vorspeise mit „Flying Buttefett“, dann eine Suppe, der Hauptgang aus Kalbshälften mit Kartoffeln und das Dessert mit gelben und roten Früchten, letztere am Tisch flambiert: Mit ihrem Vier-Gänge-Menü überzeugte die Gifhornerin Beke Scharmacher die Jury. Die 21-jährige Nachwuchsköchin aus dem Ritz Carlton Wolfsburg holte Gold und damit das Ticket für den Bun-

desentscheid im Sommer in Bad Godesberg. Was war das Schwierigste an ihrer Prüfungsaufgabe? „Das alles in vier Stunden herzurichten. Es ist sehr umfangreich gewesen.“

Systemgastronom Daniel Pötsch (VW) holte Silber, eben-

so das ganze vierköpfige Team, zu dem auch Hotelfachfrau Louisa Walkemeyer (Ritz Carlton) und Doreen Meusel (VW Haus Rhode) gehören. „Wo

gibt es denn sowas?“, jubelte BBS I-Abteilungsleiterin Elisabeth Bebnowski über den Medaillenregen für das „kleine Gifhorn“. „Wir kriegen ja jedes Jahr eine Medaille, aber drei auf einmal ist schon sechs Jahre her.“



Große Freude: Schüler der Gifhorner BBS I erzielten tolle Erfolge beim Gastgewerbe-Wettbewerb. Photowerk (cc)

### Erfolgreiche BBS-Köchin

Mit ihrem Vier-Gänge-Menü hat Beke Scharmacher von der BBS I bei den niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe Gold geholt. Die Nachwuchsköchin arbeitet bei VW im Haus Rhode, nicht im Ritz Carlton Wolfsburg, wie berichtet.