

Test für BBS-Schüler: Meisterlich kochen, eindecken und servieren



Wettbewerb im Gastgewerbe

(rtm) Kochen, eindecken, servieren: Zum 24. Mal fand in der Berufsbildenden Schule I in Gifhorn die Jugendmeisterschaft der gastgewerblichen Ausbildungsberufe statt. Vier Teilnehmer qualifizierten sich für die Landes-Jugendmeisterschaft im April in Göttingen.

„Jetzt finde ich toll, bewirtet zu werden.“ Inge Schulz aus Calberlah, die selber gern kocht und einen Bio-Garten hat, hat bei der AZ gewonnen, sich von den Berufsschülern bewirten zu lassen. Ebenso Maria Stumpe. „Ich war schon einige Male hier“, sagt sie über die Jugendmeisterschaften. „Hier gibt es auch viel fürs Auge. Man fällt aus dem Alltag heraus.“ AZ-Gewinnerin Ingrid Rauthe findet die Atmosphäre in der zum Thema Vier Jahreszeiten hergerichteten BBS-Cafeteria toll. „Ich bin gespannt, was die für ein

Menü für mich zusammen gestellt haben.“ Ebenso Karl-Heinz Götzmann, der gern Kochsendungen im Fernsehen guckt. „Ich versuche auch, mal etwas nachzumachen.“

Sieben Köche, acht Hotelfachleute, sechs Restaurantfachleute und vier Fachkräfte für Systemgastronomie stellten sich am Dienstagabend dem Urteil von Jury und Gästen, darunter Vertreter aus Politik, Verwaltung und Wirtschaft. Erste Plätze erarbeiteten sich Rune Niebuhr (Koch/Köchin, Schlossrestaurant Zentgraf), Greta Behling (Systemgastronomie, VW), Anika Müller (Restaurant, VW Haus Rhode) und Lisa Evertz (Hotel, The Ritz Carlton). Armin Schega-Emmerich vom Demoga-Kreisverband lobte BBS-I-Koordinatorin Elisabeth Bohnowski und die Teilnehmer: „Die haben den ganzen Tag gearbeitet und sind immer noch in Action.“