



Es ist angerichtet: An der BBS I fand der Probelauf für die Gastro-Meisterschaft statt.

Photowerk (mpu)

Letzter Test vor der Meisterschaft

Gifhorn bei Gastronomie-Wettbewerb

Ein letzter Test, bevor es ernst wird: Das Team der Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn absolvierte am Montagmorgen die Generalprobe für die niedersächsische Jugendmeisterschaft im Gastgewerbe, die morgen und übermorgen in Göttingen stattfindet.

Dort messen sich Teams aus 22 Berufsbildenden Schulen im Wettbewerb unter dem Motto „Die vier Jahreszeiten“.

Die Teilnehmer haben unterschiedliche Aufgaben zu meistern: Für Nachwuchskoch Rune Niebuhr (Schlossrestaurant Zentgraf in Gifhorn) gilt es, ein Viergang-Menü rund um die Zutaten Lachsforelle, Roastbeef und Rhabarber zu erstellen. Dazu deckt der Restaurant-

Fachmann Nils Pagel (Ritz-Carlton Wolfsburg) den Tisch fachgerecht und mit passender Dekoration ein. Hotelfach-

mann Alexander Ghanam (Deutsches Haus in Gifhorn) erstellt ein passendes Marketingkonzept für ein Wochenend-Arrangement. Und die Fachfrau für Systemgastronomie Greta Behling (VW) soll für einen ausgewählten Personenkreis ein zum Thema passendes Produkt kreieren.

Alle Beteiligten erhoffen sich natürlich eine Teamplatzierung sowie Medaillen in den Einzelwertungen. „Es gilt nach den umfangreichen Vorbereitungen, den Wettbewerb mit Ruhe anzugehen und auf das Erlernte zu vertrauen“, sagt Elisabeth Bebnowski, Studiendirektorin an der BBS I.

Neues
aus den
Schulen

AZ