

Gastro-Azubis tischen gekonnt auf

Mit drei Gängen zum Schulmeistertitel am Kivanan

Zeven. Wenn in der Zevener Berufsschule, dem Kivanan Bildungszentrum, Töpfe klappern, Tische gedeckt und Leckereien serviert werden, dann ist Schulmeisterschaft der angehenden Köche, Restaurant- sowie Hotelfachleute. Die fanden jüngst wieder statt.

Unter dem Motto „Zevener Jazz, Blues und Soul Night“ zeigten die jungen Frauen und Männer ihr Können. Ziel des Wettbewerbes ist es, den Besten oder die Beste aus den verschiedenen Ausbildungsberufen im Hotel- und Gaststättengewerbe zu ermitteln. In enger Zusammenarbeit der Azubis untereinander und mit Unterstützung der Lehrkräfte kochten und servierten die Jugendlichen in Perfektion, wie es in einer Mitteilung der Schule heißt.

Die Köche erhielten einen Warenkorb, aus dem sie ein Drei-Gänge-Menü planen und

umsetzen sollten. Aus den Zutaten und unter weiteren Vorgaben zauberten die Beteiligten Gerichte, die von den Restaurant- und Hotelfachleuten in Formvollendung präsentiert und serviert wurden. Diese hatten im Vorfeld bereits die Tische eingedeckt und dekoriert. Im schuleigenen Restaurant wartete ein Publikum aus Lehrkräften, Ausbildern, Eltern und Sponsoren.

Die drei Gewinner nehmen als Team an der Niedersächsischen Jugendmeisterschaft teil, die im April in Osnabrück stattfindet. Gewonnen haben: Charlotte Donkers (Auszubildende zur Köchin im Restaurant Pades in Verden), Pia Beiwinkler (Auszubildende zur Hotelfachfrau im Landgut Stemmen in Stemmen) und Jason Rach (Auszubildender zum Restaurantfachmann im Café Restaurant Hollmann in Rotenburg). (pm/bal)



Die Gewinner der Schulmeisterschaft (von links): Jason Rach, Charlotte Donkers und Pia Beiwinkler. Foto: pr