## Von Cocktails, Kräuterbutter und Briefen

Kivinan-Auszubildende ermitteln Schulmeister

ZEVEN. "Kulinarische Legenden": Unter diesem Motto fand jetzt die Schulmeisterschaft der Auszubildenden im Hotel- und Gaststättengewerbe am Kivinan-Bildungszentrum in Zeven statt.

Bei den Restaurantfachleuten siegte Anna-Marie Wentzien. Bei den Hotelfachleuten belegte Julia Lüdemann den ersten Platz. Bei

den Köchen machte Julia
Hecken das Rennen
(siehe "Auf einen
Blick"). Sie werden
das "Kivinan" und ihre
Ausbildungsbetriebe bei
den Landesmeisterschaften für das Hotel- und Gaststättengewerbe vertreten.

In den drei Ausbildungsberufen traten jeweils acht "Azubis" ge-

geneinander an, um ihr Können zu demonstrieren und die Jahrgangsbesten zu ermitteln. Im Laufe des Tages waren verschiedene berufsbezogene Aufgaben zu bewältigen. Die "Refas" mussten zeigen, dass sie Cocktails fachgerecht herstellen können und das Flambieren eines Desserts am Tisch des Gastes für sie kein Hindernis darstellt. Die "Hofas" hat-

ten Herausforderungen wie die Zimmerkontrolle und das Erstellen von Geschäftsbriefen zu bewältigen. Die Köche mussten – wie die anderen – vertrackte Aufgaben bei der

Warenerkennung lösen und Arbeitsproben wie beispielsweise das korrekte Aufspritzen von Kräuterbutter und das feine Zu-



**Philipp Holst** beim Zubereiten seines Desserts.

schneiden von Gemüse zeigen.

Am späten Nachmittag begann der "Ernstfall" im Restaurant des Bildungszentrums: 40 geladene Gäste, darunter die Eltern der "Azubis", ließen sich bei erlesenen Getränken ein Drei-Gang-Menü, bestehend aus Lachs und Shrimps als kalter Vorspeise, einem Kalbsbraten und einem Dessert von Sauerkirschen, Mango und Schokolade schmecken.



Die **Schulmeister** (vordere Reihe, von links): Bei den Restaurantfachleuten machte Anna-Marie Wentzien das Rennen, Julia Lüdemann setzte sich bei den Hotelfachleuten durch und Julia Hecken siegte bei den Köchen.

Schulleiter Eckhard Warnken und Ina Fesel (Leiterin des Fachbereiches Gastronomie) zeichneten für die Begrüßung verantwortlich. Sie dankten unter anderem den Sponsoren (Handelshof Stade und dodenhof), ohne die die Veranstaltung in dieser Form nicht hätte statt finden können. Und zu erwähnen ist auch der Einsatz des neuen Küchenmeisters Harald Scholz. (as)

## **Auf einen Blick**

**Restaurantfachleute:** 1. Anna-Marie Wentzien (Restaurant "Windmüller", Steinkirchen), 2. Sükriye Kusikci (Restaurant "Waldhof", Unterstedt), 3. Natascha Hilken ("Oste-Hotel", Bremervörde).

**Köche:** 1. Julia Hecken (Restaurant "Browiede", Blender-Intschede), 2. Oliver Imberg ("Hotel Paulsen", Zeven), 3. Yannick Lehmann (Restaurant "Browiede", Blender-Intschede).

www.bbs-zeven.de