

Veggie-Day im Bildungszentrum

Seitangyros und Pilz-Geschnetzeltes: Auszubildende der gastronomischen Berufe des Kivinan zeigen ihr Können

Zeven Vegane Klassiker, festlich gedeckte Tische, kreative Speisen: Die Auszubildenden der gastronomischen Berufe im zweiten Jahr am Zevener Kivinan Bildungszentrum erweitern durch eine neue Qualitäts-Offensive ihr Know-how in Sachen pflanzliche Ernährung.

Die Auszubildenden des zweiten Ausbildungsjahres der gastronomischen Berufe am Zevener Berufsbildungszentrum Kivinan haben sich kürzlich im Bereich der veganen Küche weitergebildet. Unterstützt wurden sie dabei von den Küchenmeistern Daniel Wöhler, Sergej Reglin und Harald Scholz. Die Initiative war Teil des ersten Projekttages der Qualitäts-Offensive am Kivinan, die in Zusammenarbeit mit dem Bezirksverband des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) Stade sowie der Industrie- und Handelskammer (IHK) durchgeführt wird.

Nach einer theoretischen Einführung in die vegane Küche, die Fragen wie „Vegane Küche - Genuss oder Risiko?“ und „Vegane Produkte - mehr als nur

„Wir möchten uns noch einmal herzlich bei allen Mitwirkenden aus Schule und Betrieben sowie beim DEHOGA-Bezirksverband Stade, insbesondere bei Herrn Dede und der IHK bedanken. Die Auftaktveranstaltung war ein voller Erfolg.“

Stefan Domeier,
Leiter der Abteilung 1 am Kivinan

Fleischersatz?“ behandelte, begaben sich die Koch-Auszubildenden in die Küche. Dort bereitete die Küchenmannschaft unter Anleitung von Daniel Wöhler vegane Gerichte wie Heringssalat und Kürbissuppe zu. Als Hauptgerichte standen Seitangyros, Pilz-Geschnetzeltes und Schwarze-Bohnen-Bratlinge zur Auswahl. Zum Dessert gab es Himbeereis und Schokoladenkuchen.

Serviert wurden die Speisen von den Auszubildenden für



Beim Veggie-Day waren am Kivinan Zeven vegane Gerichte gefragt. Fotos: privat

Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie. Sie deckten die Tafel festlich und professionell ein und reichten zum Empfang einen veganen „Golden Sun“-Cocktail aus Karotten-, Orangen- und Apfelsaft, gewürzt mit Agavendicksaft, Limette und Ingwer. Für die passende herbstliche Tischdekoration sorgten die Hotelfachleute des zweiten Ausbildungsjahres. Sie kreierten zudem eine Tischkarte, so dass sich jeder Gast ein Bild machen konnte von dem, was ihn an diesem Tag erwartet.

Beginn einer Reihe von Veranstaltungen

Mit am Start bei den lehrenden Fachkräften waren die Kolleginnen des Kivinans, Manuela Faßbender (Restaurantmeiste-

rin), Gabriele Brandt, Antje Ilenekian (Bildungsgangleiterin Hofa/ReVa) und Kathrin Farke (Bildungsgangleiterin Köche).

Dieses Projekt markierte den Beginn einer Reihe von Veranstaltungen, die im Rahmen eines überbetrieblichen Aus- und Weiterbildungsangebots stattfinden. Ziel ist es, durch die Vernetzung von Schule und Wirtschaft die Effektivität der Ausbildung im gastronomischen Bereich zu steigern. Der Dehoga Bezirksverband Stade unterstützt die Veranstaltungen finanziell.

Stefan Domeier, Leiter der Abteilung 1 am Kivinan, bedankte sich bei allen Mitwirkenden und betonte den Erfolg der Auftaktveranstaltung. Die Zusammenarbeit zwischen Schule und Betrieben werde

als zukunftsweisend angesehen, um die Qualität der Ausbildung in der Gastronomie zu

verbessern. „Die Auftaktveranstaltung war ein voller Erfolg“, unterstrich er. (pjm/oeer)



Die Tische waren professionell gedeckt, die Dekoration passend erstellt.