



Kochen wie die Profis: Jörg Zentgraf rührte und kochte mit den Meinerser Realschülern.

Nobbe

Realschüler kochen mit den Profis

Lehrer der BBS I zu Gast in Meinersen



Meinersen (dn). Gastronomie mit Profis erleben: Dazu hatten die Schüler der Realschule Meinersen jetzt Gelegenheit: Berufsschullehrer der BBS 1 in Gifhorn und erfahrene Köche waren in der Schulküche zu Besuch.

Normalerweise ist die Realschule Meinersen zu Gast bei der BBS 1 in Gifhorn, nun war es zum ersten Mal umgekehrt. Bisher wurde mit den Schülern bei diesen besonderen Aktionen schon in den sozialen Bereichen Betreuung sowie Gesundheit und Pflege gearbeitet, jetzt war der gastronomische Teil an der Reihe. In je zwei Schul-

stunden wurde mit den Schülern der neunten und zehnten Klassen nicht nur in der Küche gerührt und gekocht, sondern auch das Anrichten der Tische geübt. „Von den zehnten Klassen sind zwölf Mädchen dabei, Jungen diesmal allerdings nicht“, sagte Ellen Löffler, Lehrerin für Gesundheit und Soziales an der Schule in Meinersen.

In der Schulküche herrschte emsiger Betrieb, denn in der knappen Zeit mussten sowohl ein Cocktail als auch ein Nachtisch, nämlich Apfel-Honig-Mousse, zubereitet werden. Unterstützung erhielten die Mädchen dabei von Jörg Zentgraf, Chef des

Schlossrestaurants Gifhorn sowie Mitglied des Prüfungsausschusses der IHK, und von Frederick Meyer vom Hofcafé Isenbüttel, der sich vorrangig um das Anrichten kümmerte. Von der BBS 1 war Gastronomie-Lehrer Andreas Ochs zur Unterstützung da. „Ziel der Aktion ist es, den Schülern gastronomische Berufe näherzubringen“, erklärte er. Schülerin Joana Schrader fasste zusammen: „Mir macht es viel Spaß, es ist auch mal etwas Besonderes, wenn richtige Köche zu Besuch sind. Ich fände es schön, wenn wir so etwas öfter machen könnten.“