

# Schüler lernen, wie schwer ein Teller in der Hand werden kann

Gifhorn: Aktionstag der Berufsfachschulen Gastronomie und Lebensmittelhandwerk

(rtm) Hefezöpfe backen und verkaufen, Menüs kochen und servieren: Geschmack auf Berufe in Gastronomie und Lebensmittelhandwerk machte die Berufsbildende Schule I gestern Schülerinnen und Schülern aus Abschlussklassen allgemeinbildender Schulen.

Für ein Menü im Restaurant Besteck akkurat ausrichten ist etwas Anderes, als zuhause Messer und Gabel neben den Teller zu legen. Das stellte Friedrich Sarschizki (15) von der Oberschule Wesendorf fest. Und: „Cocktails shaken macht Spaß.“ Thomas Rauhöft (16) aus Wahrenholz hat gelernt, wie schwer ein Teller werden kann, wenn er ihn lange halten muss.

„Wir finden das interessant“, sagt die 16-jährige Carina Jeske von der Oberschule

Calberlah, die mit der gleichaltrigen Yasemin Celenk ins Bäckerhandwerk

schnupperte. „Ich gucke mir lieber noch etwas Anderes an“, zog Celenk Bilanz. Aber dann wünsche sie sich auch so einen praxisna-

hen Einblick wie bei diesem Aktionstag.

„Ich fand noch nichts schwierig“, sagt Marvin Alex aus Pollhöfen beim Hefezöpfe flechten. „Ich habe schon andere Zukunftspläne.“ Doch der 16-Jährige nutzte den Aktionstag, um für alle Fälle noch eine Alternative zu checken.

„Einige sind interessiert und haben Vorkenntnisse, für andere ist es doch nicht so die

Richtung“, sagt Berufsfachschülerin Nicole Schrader über die Ober-, Real- und Hauptschüler. Die BBS-I-Klassenlehrerinnen Silke Wilharm-Cottle und Marianne Passon zeigten sich mit der Resonanz zufrieden. Mehr als 50 Schülerinnen und Schüler waren da. Wobei die BBS I nicht an ganzen Klassen interessiert war. Wilharm-Cottle: „Wir wollten schon die Interessierten.“



Aktionstag an der BBS I in Gifhorn: Mädchen und Jungen aus allgemein bildenden Schulen lernten Berufe aus Gastronomie und Lebensmittelhandwerk kennen. *Photowerk (lva Z)*

