

Aller-Zeitung. 10. Juni 2022

Premiere: BBS 1 und BBS 2 kämpfen um den Goldenen Kochlöffel

Duell mit internationalen Gerichten – Jury bewertet auch Tischdeko und Servieren

VON ANDREA POSSELT

GIFHORN. „Startklar nach Corona“ machte diese Premiere möglich: Schülerinnen und Schüler der Gifhorer BBS 1 und BBS 2 traten zum Kochduell an. Planung, Einkauf, Kochen, Tischdeko und Servieren standen an. Alle Teilnehmenden besuchten die Integrationsklassen der beiden Gifhorer Einrichtungen. Klar war dann auch das Motto: International.

Die BBS 1 trat als Team Tomate an und zauberte in der Küche der Grille. Die BBS 2, Team Paprika, durfte die benachbarte Küche der KVHS nutzen. Bei aller Hektik und Zeitdruck, das Drei-Gänge-

Menü pünktlich auf den Tisch in der Grille zu bekommen – Lachen und Spaß haben waren die Hauptzutat. Das lag Dirk Hubrich, Schulsozialarbeiter der BBS 2, und Sanea Zaiser und Serge Tal, Schulsozialarbeiter der BBS 1, besonders am Herzen. „Das ist besonders jetzt sehr wichtig für die Jugendlichen, mal was anderes zu machen“, so Hubrich.

Aber ein bisschen Ehrgeiz durfte dann doch sein. Kathrin



Direkt zur Bildergalerie: Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen.

Kebedies, Lehrerin der Sprachintegrationsklasse der BBS 1, bereitete die Schülerschaft im Unterricht auf den Wettbewerb vor. „Sogar eine Speisekarte haben die Schüler selbst gestaltet.“ Dass es um weitaus mehr als ums Kochduell geht, berichtete auch Beate Driemel. Die Schulsozialarbeiterin der BBS 2 assistierte in der KVHS-Küche. „Hier geht es ja auch um Planung, Berufsorientierung, Stärkung der

Persönlichkeit.“ Mit Hingabe kümmerte sich etwa Afaf (16) um die Zubereitung des BBS 2-Menüs. „Das hier ist die Vorspeise, ein syrischer Salat mit Brot.“ Reis mit Gemüse köchelte derweil als Hauptgericht auf einem Herd.

Und im Kühlschrank schlummerte das Dessert – Milchreis mit Obst. Zum Beweis öffnet Hubrich den Kühlschrank.

Ein lautes „Oh“ schallt durch den Raum. Afaf nickt stolz. Auch in der Grille schwitzen zeitgleich fünf junge Frauen in der Küche. Das BBS 1-Team hat sich auf arabische Spezialitäten geeinigt. Hummus, auf der Speisekarte als „Energiebombe“ vermerkt, Cordon Bleu auf arabische Art mit buntem Gemüse aus dem Schulgarten und als Dessert Knafeh. „Käse trifft Süßes“, haben die Schülerinnen und Schüler vorbereitet. Im Saal haben Vertreter beider Schulen schon am Vormittag Tische eingedeckt.



Kochduell zwischen BBS 1 und BBS 2: Das Team der BBS 2 zauberte in der Küche der KVHS unter anderem Milchreis mit Obst.

FOTO: SEBASTIAN PREUB

Denn auch die Deko wird später die Jury mit in die Wertung einbeziehen. Sogar das Servieren fand Niederschlag in den Noten. Die Jury um KVHS-Leiterin Inga Neubauer hatte die Qual der Wahl und entschied, dass das Team der BBS 1 Gifhorn am Schluss die Nase vorn hatte. So ging der

„Goldene Kochlöffel“ ans Team Tomate. Zum guten Schluss war den Verantwortlichen aber dieses Feedback der Teilnehmer am allerwichtigsten: „Das macht viel Spaß, zusammen zu kochen. Wir haben viel gelacht, uns geholfen“, sagte etwa Dzhanu (17).