

Montag, 23. März 2026, Isenhagener Kreisblatt / Landkreis Gifhorn

Kreativität, Können und Teamgeist

Schüler der Gifhorner BBS I glänzen bei Jugendmeisterschaften rund ums Gastgewerbe



Zahra Putri Rosava (v.r.), Linnea Krämer und Timo Leon Stephan haben bei den Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe gute Platzierungen erreicht. Dahinter die Gratulanten. © privat

Gifhorn – Die BBS 1 Gifhorn waren bei den diesjährigen Jugendmeisterschaften der gastgewerblichen Berufe in Göttingen erfolgreich vertreten. Am 11. und 12. März trafen die besten Nachwuchskräfte Niedersachsens aufeinander, um ihr Können in den Bereichen Hotelfach, Küche sowie Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie unter Beweis zu stellen. Alle Aufgaben, von theoretischem Wissen über praktisches Arbeiten bis hin zur Menügestaltung, standen unter dem Motto #niedersachsenkulinarisch – ein Thema, das die Vielfalt und Kreativität der regionalen Gastronomie in den Mittelpunkt stellte.

Teams von zehn Schulen

Insgesamt traten Teams von zehn Schulen an: Celle, Hannover, Göttingen, Gifhorn, Oldenburg, Zeven, Bad Harzburg, Osnabrück, Cuxhaven und Lüneburg, die die Region Niedersachsen repräsentierten. Der Wettkampf bot

damit eine großartige Plattform für den Austausch und den Vergleich zwischen den Nachwuchstalenten. Die Veranstaltung war ein echtes Event, das Kreativität, Können und Teamgeist feierte.

Drei Auszubildende der BBS I Gifhorn hatten sich bei den schulweiten Ausscheidungen im November für die Jugendmeisterschaften qualifiziert: Timo Leon Stephan, Hotelfachmann im dritten Ausbildungsjahr, Linnea Krämer, Köchin im dritten Ausbildungsjahr, und Zahra Putri Rosava, Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie im dritten Ausbildungsjahr. Alle drei starteten im Landesentscheid und traten gegen die anderen neun Teams an. Linnea Krämer und Zahra Putri Rosava erreichten beide einen zweiten Platz, Timo Leon Stephan einen vierten Platz. Dank der starken Einzelleistungen und des Zusammenhalts im Team sicherte sich die BBS 1 auch den 2. Platz in der Mannschaftswertung.

Die Vorbereitung auf die Meisterschaften war intensiv, aber lohnend. Gemeinsam arbeiteten die Auszubildenden mit ihren Ausbildern Mirjam Müggenburg, Manja Schiedewitz und David Morgner sowie den Lehrkräften Andreas Ochs, Silke Wilharm-Cottle und weiteren Unterstützern an der Entwicklung des Veranstaltungskonzepts, der Gestaltung des Thementisches und der Kreation des Menüs.

Der Teamgeist spielte dabei eine große Rolle: Viele Stunden der Zusammenarbeit, Besprechungen und Generalproben stärkten nicht nur die fachlichen Fähigkeiten, sondern auch das Miteinander der drei Auszubildenden.

Aufgaben im Wettbewerb

Köchinnen/Köche:

Theoretischer Teil und Warenerkennung

Zubereitung eines Dreigangmenüs (mit regionalen Zutaten):

Menü:

Pochiertes Ei mit Berner Sauce, gebratenem Süßkartoffelrösti, Auberginentatar, lauwarmem Spinat und Erbsenkresse

Duett vom Hähnchen: gebratene Hähnchenroulade mit Hähnchenfarce, Mangold, Duxelles, geschmorte Hähnchenkeule, Portweinjus, glasierte bunte Rüben, gebackene Kartoffel-Parmesan-Bällchen

Birne Helene: pochierte Rotweibirne, Birnenkompott, rote Bete-Vanilleparfait, Schokoladenbiskuit, Baiserhaube, Schokoladensauce, Pistazienhippe

Hotelfachmänner/-frauen:

Theoretischer Teil, Arbeit an der Rezeption (Check-in auf Englisch, Reklamationsgespräch), Warenerkennung, Eindecken und Arbeiten am Gästetisch

Fachmänner/-frauen für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie:

Theoretischer Teil, Warenerkennung, Zubereitung von Cocktails, Eindecken des
Thementisches, Arbeit am Gästetisch