



Das internationale Büfett ist angerichtet: Küchenmeister Stefan Brandes (Fachpraxisunterricht) und die Chefköche von den Seychellen haben mit den BBS-Azubis gute Arbeit geleistet. Fotos: Meisner

BBS-Küche von der Roten Grütze bis zum Chicken Curry

Azubis arbeiteten Hand in Hand mit den „Head Chefs“ von den Seychellen

Einmal mit professionellen Köchen von den Seychellen zusammengearbeitet zu haben – wer kann das schon von sich behaupten? Zumindest die Azubis der BBS Cuxhaven, die gleich in ihrem ersten Ausbildungsjahr in den Genuss kamen, einen Blick in die Geheimnisse einer mit afrikanischen und indischen Einflüssen gespickten Küchenwelt zu werfen. Mit dem Besuch der Gäste aus dem traumhaft schönen Inselstaat erlebt die internationale Zusammenarbeit, für die BBS-Oberstudienrat Axel Novy bereits 2002 den Grundstein legte, einen weiteren Höhepunkt.

Der diesjährige Austausch läuft in Kooperation mit dem Superior Hotel Bremen, vertreten durch Generalmanager Marc Cantauw, und dem Strandhotel Duhnen, für das Yasmin Quos (im März erst selbst noch auf den Seychellen) erschienen war. In beiden renommierten Häusern absolvieren vier Spitzenköche auch ein Praktikum, um sich den globalen Herausforderungen im Hotel- und Gastronomiebereich zu stellen.

LANDESSPEZIALITÄTEN

Unter der Regie von BBS-Küchenmeister Stefan Brandes und zwei echten „Head Chefs“, wurde ein köstliches Büfett gezaubert, das Gaumenfreuden aus den jeweils typischen Landesspezialitäten an den Tag brachte. „Smoked Fishsalat“, „Tropical Fishen Curry“ und karamellierte Banane auf der einen sowie Kürbissuppe, Sauerkraut und Rote Grütze auf der anderen Seite – der lukulischen Ideenvielfalt in der Zusammenarbeit der Nationen waren keine Grenzen gesetzt.

Bevor man sich die Köstlichkeiten im Munde zergehen ließ, lobte Schulleiter Dr. Ulrich Getsch seine Azubis, dass sie sich – erst drei Monate in der Ausbildung – dieser Herausforderung



Auch der Halloween-Kürbis durfte nicht fehlen, als sich die tragenden Säulen dieses großartigen Partnerschaftsprojekts am Büfett aufstellten.

gestellt haben. Gleichzeitig bot er sechs Azubis an, im nächsten Jahr für zwei bis drei Wochen im Austausch auf den Seychellen zu arbeiten.

Kooperationsleiter Terence Max bedankte sich in Namen der

Gäste für die überaus freundliche Aufnahme im Rahmen eines Projektes, das stetig weiter ausgebaut werden sollte. Und wie man sah, hat den Besuchern vom Indischen Ozean selbst das deutsche Sauerkraut bestens gemundet. (dm)