

Jetzt sind sie fit für die große Gastronomie



Ein Drei-Gänge-Menü für 30 Gäste zaubern – das brachte die angehenden Köche, die an der Ludwig-Bölkow-Berufsschule gerade ihre praktische Prüfung abgelegt haben, nicht aus der Ruhe. Suppe, Kalbshaxe und Bayerisch Creme standen auf der Speisekarte, die die Prüfer und Gäste im Schulungsrestaurant serviert bekamen. Geschmack, Aussehen und abgestimmtes Servieren waren Bewertungskriterien wie umweltfreundliche Arbeitsweise und Hygiene. Timo Serupp (Parkhotel Donauwörth), Anna Dick (Zum Stuck, Nördlingen), Florian Mielke, Raimund Hahn (beide Kannenkeller Lauingen) und Bettina Kary (Regens Wagner Dillingen, v. links) freuten sich, als alles geschafft war.

Foto: ohon