

Praktische **Nachwuchsförderung**

Zur Eröffnung der neuen BBS 3 Oldenburg gab es Alu-Guss-Pfannen für über 1.600 Euro

Thorben Grübenau, Küchenchef im Klosterhof Aue in Bad Zwischenahn, gewährte Auszubildenden seiner ehemaligen Schule, der BBS 3 Oldenburg, vor Kurzem Einblicke in seinen Werdegang. Zum zweiten Mal nach 2007 veranstaltete die Berufsschule in Oldenburg eine Gesprächsstunde mit einem ehemaligen Schüler. Als Teamkapitän und fachlicher Leiter führte er jahrelang die kulinarischen Geschicke der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen. Sein größter Erfolg war 2006 der dritte Platz



beim Culinary World Cup in Luxemburg. Als Einzelaussteller holte Thorben Grübnau mehrere olympische Medaillen auf der IKA/Olympiade der Köche in Erfurt. Um den Karrierestart weiterer Nachwuchstalente „Made in Oldenburg“ zu unterstützen hat Thorben Grübnau in Zusammenarbeit mit der Firma AMT Gastroguss aus Schalksmühle, spezielle Bratpfannen anfertigen lassen, die auf den fachpraktischen Unterricht abgestimmt wurden. Hierfür wurden beispielsweise abnehmbare Griffe entwickelt um fließende Arbeitsprozesse vom Herd in den Ofen zu gewährleisten. Als Geschenk und zur Unterstützung der fachpraktischen Lehrer in Oldenburg gab es ein komplettes Pfannenset hochwertiger Alu-Guss-Pfannen im Wert von über 1.600 Euro für die neu gebaute BBS 3. Diese Pfannen werden in den nächsten Jahren bei der Vor- und Zubereitung von Speisen im fachpraktischen Unterricht der BBS 3 eingesetzt werden.