

NEWSLETTER



Unser neuer Newsletter

Liebe Leserin, lieber Leser,

Unsere Schule ist vielseitig – dank des Engagements unserer Kolleginnen und Kollegen und unserer Schülerinnen und Schüler.

Im Rahmen unseres neuen Newsletters informieren wir Sie regelmäßig über erfolgreiche Aktionen und Wettbewerbe in und außerhalb unserer Schule!

Viel Spaß beim Lesen!

Der Norden zu Gast in Bremen!

Teams aus Flensburg, Kiel, Hamburg und der Westküste sind am 14. Januar 2026 angereist, um bei der norddeutschen Meisterschaft für Koch-Auszubildende – dem Helmut Roock-Pokal – teilzunehmen.

Wir freuen uns, dass der vom Verband der Köche Deutschlands e. V. veranstaltete Nachwuchs-Wettbewerb in diesem Jahr an unserer Schule stattfinden konnte.

Die TeilnehmerInnen kreierten ein 4-Gang-Menü auf absolut hohem Niveau. Auch wenn sich das Bremer Team nicht platzieren konnte, war es eine tolle Erfahrung für alle!

Vielen Dank an die beteiligten Kolleginnen und Kollegen für die BEgleitung und Ausrichtung dieses großen Events!

Der Norden zu Gast in Bremen!
Helmut Roock Pokal

Bio in der Fleischerei – Praxisseminar

Unter dem Motto "Bio in der Fleischerei – Ein Praxisseminar für Neueinsteiger, Quereinsteiger und Alte Hasen" fand im November 2025 ein Seminar des Deutschen Fleischer Verbands in den Räumen unserer Fleischerei statt. 15 interessierten Teilnehmern wurde so ein Einblick in die Möglichkeiten zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren unter Verwendung von Bio-Produkten und ohne chemische Hilfsmittel gegeben. Es war für alle ein sehr informativer Tag!

Lesen Sie mehr auf unserer Internetseite



Bio in der
Fleischerei



Der Norden
zu Gast in
Bremen!

Auf nach Finnland

Mit dem europäischen ERASMUS+ Programm reisten 12 Schülerinnen und Schüler im Februar 2026 nach Vaasa, Finnland. Drei Wochen lang haben die Auszubildenden die finnische Kultur kennengelernt und die vielfältige Küche in den Betrieben hautnah erlebt. Alle Teilnehmer waren in hervorragenden Betrieben untergebracht. Der Aufenthalt wurde sowohl von vier unserer Kolleginnen als auch von der örtlichen Partnerschule begleitet.



Unsere ERASMUS+ Austausch-Programme:

Frankreich: September, 3. Ausbildungsjahr

Norwegen: Mai, 2. Ausbildungsjahr

Finnland: Februar, 3. Ausbildungsjahr

Verfolgen Sie unsere
Austausche auch
auf INSTAGRAM



Termine

- Bremer
Jugendmeisterschaften der
Hofas und ReVas:
02.03.2026
- 11. Milram Cup (Koch-
Wettbewerb):
 - 15.04.2026 theoretischer
Vorentscheid
 - 07.05.2026 praktischer
Wettbewerb
- Besuch der Austausch-
schüler aus Norwegen:
11.04. - 02.05.2026
- Erasmus Austausch nach
Norwegen: 03.05. -
22.05.2026



Kleintortenwettbewerb

Thema des Tortenwettbewerbes war diesmal "Einmal um die ganze Welt". Hierzu konnten sich alle 13 teilnehmenden Auszubildenden des 2. Lehrjahres der Konditorei eine frei gewählte Geschmackskomposition mit einem Fruchtanteil überlegen und dies kreativ umsetzen.

Viele Teilnehmende hatten das Thema mit ihrer Heimat/ Geburtsland verbunden und so kam eine bunte Mischung aus den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen zusammen.

Gewonnen haben natürlich alle Teilnehmer, die drei besten Bewertungen gingen diesmal an Auszubildende aus der Ukraine. Sie haben sowohl vom Geschmack, Handwerklichkeit und bei der Ausarbeitung des Dekors die Prüfungskommission überzeugt.

Der Kleintortenwettbewerb wird jedes Jahr im zweiten Lehrjahr durchgeführt und dient als Vorbereitung zur anstehenden Zwischenprüfung.

