

NEWSLETTER

Hauke Haien – Brauer:innen und Mälzer:innen nehmen bei Brauwettbewerb teil



Boris von Schaewen

Am 12.03.2026 nahmen vier Auszubildende der Klasse BrMä 241 (2. Ausbildungsjahr) am Brauwettbewerb der Peter Romeis - Stiftung in Oberthulba teil. Der Wettbewerb findet jährlich statt und hatte in diesem Jahr den Bierstil "Deutsches Pils / Kellerpils" vorgegeben. Nach einem klasseninternen Vorentscheid qualifizierte sich die Gruppe "Hauke Haien", bestehend aus Leonardo Baldassarre (Holsten Brauerei), Ludwig Singer, Mika Kochanowski (beide Flensburger Brauerei) und Timo Hatesur (Gilde Brauerei), für die Teilnahme. Jedes eingereichte Bier durchlief eine strenge Qualitätsprüfung im Labor, bevor es von einer Expertenjury – unter anderem mit dem Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner – verkostet wurde. Neben der Qualität des Bieres wurden auch das Gesamtkonzept mit dem Etikett, der Geschichte des Bieres und der Vermarktungsstrategie bewertet.

Auch wenn es dieses Jahr keine Top 3 Platzierung gab, war es ein gelungener Wettbewerb für das Team Hauke Haien.

Besuch der Internorga 2026

Carmen Bergemann

Am Freitag, 13.03.2026 ging es für die Schülerinnen und Schüler der ReVa/FaGa 241 (2. Ausbildungsjahr) auf Erkundungstour mit dem Zug Richtung Messe Hamburg. Im Rahmen einer Rallye erkundeten die Auszubildenden das Messegelände und informierten sich über verschiedene Themen, darunter Arbeitskleidung, Geschirr und Gläser, HACCP, Heiß- und Erfrischungsgetränke sowie digitale Bestellsysteme.

Auf dem Weg durch die Hallen gab es außerdem viele Möglichkeiten Kostproben jeglicher Art zu genießen. Egal, ob veganes Spiegelei, Erdbeer-Matcha-Latte oder Brezel-Pizza – für jeden war etwas Neues dabei!



Kochwettbewerb MILRAM-CUP 2026



Vanessa Ritzka

Jonatan Huynh vom Restaurant Frölichs hat den MILRAM Cup 2026 gewonnen und damit seinen Titel erfolgreich verteidigt. Der 20-jährige Nachwuchskoch setzte sich gegen sieben Mitbewerbende durch. Sein Drei-Gänge-Menü bestand aus angebeiztem Makrelentatar mit Apfel-Sellerie-Sud, einer sous-vide-gegartenen Kaninchenballotine sowie einer veganen Erdbeer-Joghurt-Mousse. Platz zwei ging an Fynn Posse vom Parkhotel Bremen, Platz drei an Liam Ahlers vom Restaurant Vai Vai. Wir gratulieren allen Gewinnern!

Das Service-Team

Christoph Middendorf

Der MILRAM Cup bietet der Service-Klasse ReVa/FaGa 251 [1. Ausbildungsjahr Anmerkung d.R.] eine optimale Gelegenheit, ihr Können unter realistischen Bedingungen zu testen – fast wie in einem echten Restaurantbetrieb. Vom Sektempfang über die Getränkebegleitung bis hin zum finalen Dessert sorgten die Nachwuchskräfte dafür, dass der Abend reibungslos verlief. Wie anspruchsvoll diese Aufgabe ist, zeigte sich auch beim diesjährigen Wettbewerb. Victoria Paciepný (21), Auszubildende im ersten Lehrjahr zur Fachfrau für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie, übernahm am Abend gemeinsam mit dem Restaurantleiter [Herr Balatji Anmerkung d.R.], die Service-Leitung und koordinierte die Abläufe im Gastraum. „Es war spannend, einmal in die Rolle der Leitung zu schlüpfen – für mich eine komplett neue Erfahrung. Man merkt schnell, dass deutlich mehr Organisation und Kopfarbeit gefragt sind und viele Fragen gleichzeitig auf einen zukommen“, berichtet sie.

Auch Service-Schüler Dennis Merzlikin nahm viele Eindrücke mit. „Am Anfang hatte ich Respekt davor, Fehler zu machen, weil heute mehr von uns verlangt wurde als im Ausbildungsalltag. Insgesamt haben wir das als Team sehr gut gemeistert – und wenn Fehler passiert sind, dann nur kleine“, fasst der 20-Jährige den Abend zusammen.





BKV 241: Ausflug nach Hamburg Chocoversum, Elbphilharmonie & Pâtisserie Johanna

Schülerinnen und Schüler der BKV 241

Am 06. Mai 2026 hat die BKV 241 (2. Ausbildungsjahr) einen Ausflug nach Hamburg unternommen.

Nach der Ankunft konnten wir auf von der Besucherplattform der Elbphilharmonie einen Überblick über die Stadt bekommen.

Bei einer geführten Tour durch das Chocoversum wurde uns alles über die Herstellung von Schokolade, von der

Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade gezeigt und erklärt. Für jeden Verarbeitungsschritt gab es Kostproben. Außerdem konnte während der Tour jeder seine eigene Schokoladentafel herstellen.

Anschließend ging es zur der Patisserie Johanna, in der wir verschiedene Produkte wie z.B. Pralinen oder Törtchen ansehen konnten und Informationen zur Herstellung der jeweiligen Produkte bekamen.

Es war ein toller Abschluss des zweiten Lehrjahres und eine gute Vorbereitung auf die Lernfelder des dritten Jahres.



Gewaltprävention im beruflichen Kontext



Jana Gröninger

Zu einem besonderen Unterricht sind die Klassen der Servicekräfte des ersten und zweiten Ausbildungsjahres zusammengekommen.

Frau Seifert vom Präventionszentrum der Polizei Bremen hat gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern das Thema "Gewalt im beruflichen Kontext" beleuchtet. In Rollenspielen haben die Schülerinnen und Schüler in unterschiedlichen Situationen gezeigt, welche Lösungsstrategien es geben kann, um mit einer kritischen Situation umzugehen. Dabei waren die Schülerinnen und Schüler sehr kreativ. Frau Seifert hat lebensnahe Situationen aus ihrem beruflichen Kontext aufgezeigt und Tipps zum richtigen Verhalten gegeben. Eine rundum gelungene Veranstaltung.

Aus der ReVa_FaGa 243 berichten Marie-Sophie Meyer und Katalin Julia Kovacs: „Es wurde das Gefühl vermittelt, selbstsicherer und stärker in der Kommunikation mit verschiedenen Menschengruppen (z. B. Gästen) zu sein. Ebenso, in verschiedenen Situationen angemessen handeln zu können. Eine besonders wichtige Weiterempfehlung.“

Aus der ReVa_FaGa 253 berichtet Victoria Paciepnay: „Ich fand die Präventionsveranstaltung von Frau Seifert interessant gestaltet. Sie hat die Botschaften, die sie uns mitgeben wollte, auch gut dargestellt und gute Tipps zur gewaltfreien Kommunikation gegeben. Ich würde mir für das nächste Mal wünschen etwas mehr auf individuelle Themen einzugehen, weil einiges sehr allgemein gehalten wurde. Dennoch ein schöner, für mich erster, Einstieg in das Thema „gewaltfreie Kommunikation“.“

Auf nach Norwegen

Gina Börner / Vanessa Ritzka

Im Rahmen des Erasmus+-Programms verbrachten 16 Auszubildende unserer Schule drei Wochen in Norwegen. Die Gruppe bestand aus angehenden Restaurant- und Hotelfachleuten, Brauern, Köchen sowie Fachkräften für Systemgastronomie. Neben Praktika in verschiedenen Betrieben erhielten sie spannende Einblicke in die norwegische Arbeitswelt und Kultur.

Besondere Höhepunkte waren die Fahrt mit der Hurtigruten, der Nationalfeiertag am 17. Mai sowie Ausflüge zu Hotels, Brauereien und in die beeindruckende Fjordlandschaft. Der Aufenthalt war für alle eine wertvolle Erfahrung und bot viele fachliche, sprachliche und persönliche Eindrücke.



Verfolgen Sie unsere
Austausche auch
auf INSTAGRAM



Unsere ERASMUS+ Austausch- Programme:

Frankreich: September, 3. Ausbildungsjahr

Norwegen: Mai, 2. Ausbildungsjahr

Finnland: Februar, 3. Ausbildungsjahr

Zum Schuljahresabschluss ... Grußwort der Abteilungsleiterin Frau Risse

Liebe Partner in den Betrieben,
liebes Kollegium,

hinter uns liegen Monate voller Tatkraft, Lernfortschritte und gelungener Zusammenarbeit. Für dieses starke Miteinander zwischen Schule und Praxis ein kurzes, aber von Herzen kommendes: Danke!

Damit die Planung für das neue Schuljahr direkt starten kann, hier die zwei wichtigsten Eckpfeiler:

Tradition: Der direkte Draht zu Ihnen bleibt uns wichtig. Unser Ausbildersprechttag findet wie gewohnt am ersten Mittwoch im März, den 03.03.2027, statt.

Jubiläum: Ein halbes Jahrhundert SZ Rübekamp! Wir feiern am 02. September 2026 unseren 50. Geburtstag und laden Sie alle schon jetzt ganz herzlich zu den Feierlichkeiten ein.

Wir wünschen Ihnen einen produktiven Sommer, erholsame Urlaubstage und freuen uns auf das nächste gemeinsame Kapitel im Spätsommer!

Beste Grüße
Mirjam Risse



**Ferien 02.07. –
12.08.2026**

In den Sommerferien ist die
Schule in der Zeit vom 06.07.
bis 07.08.2026 geschlossen.

Ab dem 10.08.2026 sind wir
dann auch wieder telefonisch
für Sie erreichbar.

Alumni-Netzwerk

Jetzt anmelden und
verbunden bleiben:

<https://alumni.ruebekamp.de/>

