



Produktmanager Sven Tholius von der Firma Van Hees (links) warf vor dem Eintreffen der Gäste mit den jungen Akteuren noch einmal einen Blick auf die hergerichteten Büfets.



Das Thema „Das Auge isst mit“ wurde während des Seminars in doppelter Hinsicht realisiert, denn die Nachwuchskräfte des Fleischerhandwerks wurden für ihren Auftritt gestylt und mit schicker Berufskleidung ausgestattet. Regie dabei führte Neshlian Tholius (5.v.r.). | Fotos: egs

Bühne frei für den talentierten Nachwuchs

Auszubildende begeisterten in Vechta mit Stil und Style – Outfit und Kulinarisches im Einklang

afz | egs | Vechta ■ „Das Auge isst mit!“ lautet das Motto der neuen Convenience-Seminare, die das Gewürzwerk Van Hees in Zusammenarbeit mit Fleischerinnungen anbietet. Nach der Premiere in Plön war die Justus-von-Liebig-Schule in Vechta Veranstaltungsort.

Die Resonanz auf die Einladung war überwältigend: Fast 200 Gäste begrüßte Oberstudiendirektor Wilfried Büscher, Schulleiter in Vechta, zu der Veranstaltung. Eingeladen waren die Mitglieder der Fleischerinnungen Vechta, Diepholz und Cloppenburg. Die Gäste erwartete ein rundum gelungenes Erlebnis. Sie konnten sehen und schmecken, welche auch optisch überzeugenden Genüsse die 21 Auszubildenden der Schule zubereitet hatten und anschließend servierten.

Obermeister Ludger Freese von der der

Fleischerinnung Vechta, begrüßte seine zahlreich erschienenen Kollegen aus der Region. Das neue Seminarkonzept des Gewürzprofis kam bei dem Fachpublikum in Vechta ebenso gut an wie bereits in Schleswig-Holstein. Das Thema „Das Auge isst mit“ wurde gleich in doppelter Hinsicht realisiert, denn die Nachwuchskräfte des Fleischerhandwerks wurden für ihren Auftritt gestylt und mit schicker Berufskleidung der Firma DBL ausgestattet. Regie für die gesamte Veranstaltung führte das Fachehepaar Sven und Neshlian Tholius, die das Konzept auch ausgearbeitet haben. Neshlian Tholius ist gelernte Fleischerei-Fachverkäuferin, Motivationstrainerin und psychologische Beraterin sowie Stil- und Imageberaterin. Mit dieser kompetenten Ausbildung versteht sie es, die jungen Menschen zu begeistern. Die angehenden Fleischergesellen

und Fachverkäuferinnen waren von ihrer „Verwandlung zu wahren Topmodels“ überwältigt.

Neben der äußeren Verschönerung galt es aber auch, zu den optischen Leckerbissen auch kulinarische Höhepunkte zu kreieren. Mit Eifer wurden leckere Finger Food-Spezialitäten für den Abend hergestellt. Die Produkte wurden unter Anleitung von Convenience-Produktmanager Sven Tholius von Van Hees hergestellt.

Die Vechtaer Berufsschule bot ideale Voraussetzungen für die Veranstaltung. Der Fachbereichsleiter für das Ernährungsgewerbe, Oberstudienrat Mathias Fuchs, hatte die Küche und die große Aula für die Arbeiten entsprechend hergerichtet.

Um 19:00 Uhr war es endlich soweit: Die Türen wurden für die Gäste geöffnet. Viele Fleischermeister und Meisterfrauen kamen mit ihrem Verkaufs-

personal. Die Büfets waren von den Auszubildenden geschmackvoll hergerichtet worden. In einer perfekten Bühnenshow wurden die „Models“ über einen Laufsteg zu Bühne geführt. Der Applaus des Publikums wurde mit kräftiger Musik untermalt. Neshlian Tholius stellte die neuen Stars vor, wobei in einer „Vorher-Nachher Fotoshow“ die Schritte der Veränderung gezeigt wurden.

Anschließend stellte Sven Tholius, begleitet von einer Leinwandshow, die zubereiteten Convenience-Produkte vor und erläuterte die Zutaten und die jeweilige Zubereitung. Am Ende waren sich alle darin einig, dass der Abend eine gekonnte Mischung aus neuen Produkten, frischer Berufskleidung und aktuellem Outfit war. Der kreative Beruf des Fleischers und der Fleischerei-Fachverkäuferin wurde einmal mehr ins richtige Licht gerückt.