

Projekt „Weihnachtsessen 2019“ der Koch-Azubis

Hummerbisque, gefüllte Wachteln und mit Schokolade umhüllte Passionsfrucht-Mousse. Dies sind nur wenige Beispiele des Essens von der diesjährigen Weihnachtsfeier des Schulzentrums am Rübekamp.

Wir, die zukünftigen Köche aus der Klasse Kö 183, haben eine Woche lang für die Lehrer ein Menü vorbereitet, bei dem wir uns selbst übertroffen haben!

Einige Komponenten gibt es so nicht in unseren Betrieben – daher war es sehr spannend mit ihnen zu arbeiten und dadurch auch viel Neues mitzunehmen.

Herr Nagy und Herr Richter haben uns das tolle Menü vorgestellt, woraufhin wir uns dann selbst die verschiedensten Aufgaben aufgeteilt haben: ob Fond blanc für die Hummerbisque ansetzen, kiloweise Grünkohl zupfen, Garnelen putzen, Kaviar zubereiten, Schinkenschaum herstellen oder Tauben auslösen. In der Pâtisserie wurde bei Herrn Giegling mit Airbrush-Pistolen die Passionsfrucht-Mousse mit Schokolade besprüht, eine Orange nach der anderen filetiert und das Kokos-Eis in Form gebracht. Jeder war in seine Aufgabe vertieft und somit sind die ersten beiden Tage wie im Flug vergangen.

Am Mittwoch ging es dann mit den Wachteln weiter, welche wir ausgelöst und mit einer Knödelmasse gefüllt haben. Die Jus wurde vollendet und der Räucheraal portioniert, das Gemüse gekocht und weiterverarbeitet. Wir stellten Proben her, haben die Stationen aufgebaut und sind nochmals alle Schritte durchgegangen, die am nächsten Tag auf uns zukommen würden. Anderntags war es dann soweit. Die letzten Komponenten mussten vollendet werden: zwei Kilo Butter wurden in kleine Kugeln gedreht, Brot musste geschnitten, Kartoffeln gestampft und Pastinaken zu Chips frittiert werden. Kurz durchatmen konnten wir dann beim Mittagessen, welches auch wir zubereiteten. Letzte Absprachen wurden getroffen und jeder von uns ging an seinen zugeteilten Arbeitsplatz und gab nochmal alles.

Um 15 Uhr wurde dann im Akkord Räucheraal und Quinoa für das Amuse gueule angerichtet. Herr Richters Küche war nicht mehr zu sehen – überall waren Teller aufgebaut! Gleichzeitig wurden in Herr Nagys Küche die Wachteln und Tauben in den Ofen geschoben und die Hummerbisque noch ein letztes Mal abgeschmeckt. Dann ging es mit der Vorspeise weiter – wie am Fließband hat jeder seine Komponente auf den Tellern angerichtet und zum Nächsten geschoben. Zwischendurch wurde immer mal wieder ein Blick in den Saal gewagt – die Lehrer sahen alle vollkommen zufrieden und glücklich aus!

Wir waren alle sehr zufrieden mit dem, was wir gemeinsam vollbracht haben und haben uns sehnlichst auf ein kühles Bier gefreut. Mit Herrn Nagy und Herrn Richter stießen wir auf den gelungenen Abend an und wurden danach in den Speisesaal gebeten.

Hier wurden wir von glücklichen, händeklatschenden Lehrern bejubelt. Unter anderem von unserer lieben Klassenlehrerin, Frau Dietz, welche mächtig stolz auf uns war. Wir waren alle sehr geschmeichelt von der Ovation.

Alles in allem war es eine sehr schöne und lehrreiche Erfahrung, die wir in dieser Woche machen konnten.

Es hat uns wirklich gefreut teilzunehmen und ein Lächeln auf die Gesichter der Lehrer zu zaubern und wären bereit, im nächsten Jahr wieder teilzunehmen!

Im Namen der Klasse Kö183 bedanken wir uns herzlichst bei Herrn Nagy, Herrn Richter und Herrn Giegling für die tolle Erfahrung, die wir machen durften und den Spaß den wir bei Ihnen hatten und wünschen allen, ob Schülern oder Lehrern, natürlich auch allen anderen Angestellten der Schule, ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahrzehnt!





