

Speisen wie die Gourmets

Auszubildende der Beruflichen Schulen Witzenhausen haben Gäste mit Sieben-Gänge-Menü verwöhnt

WITZENHAUSEN. Wachtelterrine mit Apfelchutney und gebratenes Wolfsbarschfilet mit „Sauce au vin blanc“ (Weißweinsoße) – das waren nur zwei Gerichte eines Schlemmermenüs, die die angemeldeten Gäste gegen einen Obolus beim Winterbankett der Beruflichen Schulen Witzenhausen am Donnerstagmittag genießen durften.

Mit einem Sieben-Gänge-Menü sowie einem Gruß aus der Küche und abschließender Kaffeespezialität verwöhnten die angehenden Köche des dritten Ausbildungsjahres der Beruflichen Schulen ihre Gäste in perfekter Art und Weise und erhielten bei ihrer Vorstellung am Ende für ihre Kochkunst von den Gästen einen riesigen Applaus.

„Ich wusste, dass sie gut sind, aber heute haben sie sich übertroffen“, lobte auch Fachlehrer und Chefkoch Harald Heinzl seine Schützlinge. Im Vorfeld hatten die Auszubildenden das Menü, die Mengenkalkulation, die Einkaufsliste, den Herstellungsprozess sowie die einzelnen Arbeitsschritte gemeinsam geplant. „Alles Dinge, die bei der Abschlussprüfung enorm wichtig

sind“, sagte Heinzl. Bereits seit dem frühen Morgen trafen die 16 Auszubildenden ihre Vorbereitungen, damit zum Menübeginn um 12.30 Uhr alles passt. Dann sollen die Gäste mit einem selbst hergestellten alkoholfreien Caipirinha und einem Orangensaft mit Cassis-Note begrüßt werden.

20 Minuten vor Menü-Start beginnt die heiße Phase. In einer kurzen Teambesprechung wird der Zeitplan nochmal genau durchgesprochen. Wann wird der Rehrücken heiß geschoben und wann das Tomaten-Risotto heiß geschossen? Welche Teller werden zum Servieren genommen und wo werden helle und dunkle Soße, Rotkraut, Knödel und Röllchen von Kalb und Rind bei der warmen Zwischenmahlzeit platziert? Denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

Gab es beim Auffüllen der Soße mal einen Klecks an einer Stelle, wo die Soße nicht hingehört, wurde sie entweder sorgfältig abgewischt oder gleich ein neuer Teller genommen.

„Wir legen einen hohen Maßstab an, aber das zahlt sich am Ende aus“, sagte



Bereiteten Gemüse für Hauptgang vor: Toni Gläser (links) und Manuel Richter schwenken das zuvor blanchierte und mit Eiswasser abgekühlte Pak-Choi-Gemüse in einer Pfanne.

Foto: Neugebauer

Heinzl. Zwischendrin gab er immer wieder Tipps, wie die Soße noch verfeinert werden kann, das Wolfsbarschfilet den aromatischen Geschmack

bekommt oder das Pak-Choi-Gemüse seine Farbe und Geschmack erhält.

Es war eine Veranstaltung, in der sich die Auszubilden-

den in gehobener Küche ausprobieren und die Gäste ein Schlemmermenü wie in einem Gourmet-Restaurant genießen durften. (znb)