

Appetit auf Meer

IG Metall Bildungsstätte Bad Orb sponsert einen Fisch-Workshop an den Beruflichen Schulen Gelnhausen mit Austern, Norwegischem Hummer, Seezunge, Zackenbarsch, Garnelen und Co.

Die auszubildenden Köchinnen und Köche kamen aus dem Staunen nicht mehr heraus, als sie die Lehrküche der Berufsschule betraten und dort die Riesenmenge an Fisch und Meeresfrüchten sahen. Große exotische Fische wie Zackenbarsch und Red Snapper sowie Miesmuscheln, Seezungen, Wolfsbarsche, Austern und norwegische Hummer lagen dort ansprechend aufgebaut und auf Eis darauf wartend, filetiert oder geöffnet zu werden.



Zustande kam die Organisation und Durchführung des Workshops über die verantwortlichen Ausbilder der IG Metall Bildungsstätte Bad Orb mit ihrem Einkaufsleiter Herrn Ingo Bräuninger und dem Küchenchef Herrn Wilhelm Kröckel, die sich schon in den letzten Jahren stark für Weiterbildungsangebote durch externe Spezialisten an unserer Schule engagiert haben. So konnten sie für diesen Workshop mit Herrn Loic Chartier, von der Firma Transgourmet, einen ausgewiesenen Experten auf dem Gebiet Fisch und Meeresfrüchte gewinnen, der den Schülerinnen und Schülern auf anschauliche Art und Weise das interessante Thema näher brachte.

Der Workshop begann pünktlich um 8:00 Uhr morgens und führte die Klasse 12 EKö durch eine 90 minütige Präsentation in das Thema ein. In dieser Einführung wurden die verschiedenen Fischarten, Fangmethoden, Aquakultur, Nachhaltigkeit und Frischemerkmale dargestellt, um die Schülerinnen und Schüler auf die folgende praktische Arbeit vorzubereiten, die nach der Präsentation in der Küche begann.



Zur ersten kleinen Stärkung wurden direkt frische französische Felsenaustern fachgerecht geöffnet und unter der Zugabe von Zitrone und evtl. etwas Tabasco verkostet. Die Freude und der Genuss der Klasse hielten sich dabei jedoch ganz deutlich in Grenzen, da Geschmack und Konsistenz der Schalentiere nicht jedermanns Geschmack trafen. So nahmen leider nicht alle Teilnehmer/-innen das Angebot zur Verkostung war.



Zum Vergleich wurden jedoch auch gegarte Austern zubereitet, die dann auf einem Bett aus Spinat und Beurre blanc mit Parmesan gratiniert gleich ein viel angenehmeres Geschmackserlebnis lieferten. Und siehe da: Austern können also doch schmecken!!

Im Anschluss an diese Geschmackserlebnisse, wurde mit dem Filetieren der Wolfsbarsche, Seezungen und Exoten begonnen, denn ein Hauptziel des Workshops sollte auch die Vermittlung von Fachkompetenz im Hinblick auf die fachgerechte Vorbereitung von Fisch und Meeresfrüchten sein. Aus vielerlei Gründen wie z.B. der Personalsituation, den Lagermöglichkeiten oder mangels geeigneter Bezugsquellen kommen die Auszubildenden nicht mehr mit ganzen Fischen in Berührung und haben dadurch Defizite bei der Handhabung der Wasserbewohner, deren Zubereitung immer ein großer Bestandteil der Prüfungen ist und zum guten Handwerk eines Kochs gehört.



Parallel zum Filetieren der Rund- und Plattfische wurden außerdem noch Miesmuscheln in Weißwein zubereitet, die sich großer Beliebtheit bei den Schülerinnen und Schülern erfreuten und wirklich ganz hervorragend geschmeckt haben.

Auch zeitlich passte der Workshop in den Lehrplan, denn parallel wurde im November mit dem Lernfeld 3.2 Aktionswoche begonnen, in dem der Schwerpunkt auf dem Thema Fisch liegt. Durch das Sponsoring bieten sich dadurch jetzt viele Möglichkeiten das Thema in Theorie und Praxis anschaulich und ausreichend im Unterricht zu bearbeiten.



Einen weiteren Höhepunkt bildete die Zubereitung eines Gerichts, bei der das Fischfilet knusprig auf der Haut gebraten werden sollte, um dann mit einem Kaisergranat sowie frischem Gemüse und Weißwein-Buttersauce gemeinsam auf dem Teller ansprechend angerichtet zu werden. Auch dort wurden wieder gelungene Ergebnisse präsentiert, die allen Beteiligten gut geschmeckt haben.

Mit einer kleinen Feedbackrunde ging so ein informativer und arbeitsreicher Tag zu Ende, zu dem die Auszubildenden mit ihrer Einstellung und Begeisterung den größten Teil zum Gelingen beitrugen, und die selbst der ca. 30 minütige Ausfall der Herdanlage in der Lehrküche nicht aus der Ruhe bringen konnte.

Unter Beifall wurde den durchführenden Herren Chartier und Bräuninger gedankt, bevor sich die Karawane der angehenden Köchinnen und Köche in den verdienten Feierabend verabschiedete.





12 EKÖ

