

# Tafelfreuden am Nikolaustag

Angehende Köchinnen und Köche der Beruflichen Schulen Gelnhausen gestalten einen Kochkurs für Kunden und Mitarbeiter der Hanauer Tafel

Ähnlich dem Nikolaus, dann aber doch mit weißen anstelle von roten Mützen ausgestattet, begab sich die 11 EKö -das zweite Ausbildungsjahr der Köche- der Beruflichen Schulen mit ihrem Klassenlehrer Philipp Schrader am Nikolaustag auf Einladung der Hanauer Tafel zu einer ganz besondere Mission in die Brüder-Grimm-Stadt. Die Idee dahinter war es, für Kunden der Hanauer Tafel einen Kochkurs abzuhalten, sich auszutauschen und miteinander zu kochen und zu essen.



Laut den beiden Leiterinnen der Tafel Annette Geier-Neugebauer und Gordana Kapetanic haben die Tafelkunden oftmals Schwierigkeiten im Umgang mit den zur Verfügung stehenden Lebensmitteln. Um diesen Umgang zu erleichtern, kamen die Schüler aus Gelnhausen nun nach Hanau und zeigten den Teilnehmern, welche leckeren und einfachen Gerichte sich aus verschiedensten Gemüse und Obstsorten zubereiten lassen. Im Kochkurs entstanden verschiedene Gerichte wie Suppen, Hauptgänge und Nachspeisen, die alle der Jahreszeit angepasst waren und für die ausschließlich Obst und Gemüse der Saison verwendet wurden. Auf die Verwendung von Fleisch wurde in den Gerichten bewusst verzichtet, da in der Tafel aus

lebensmittelhygienischen Gründen wenig davon angeboten wird. Der Anspruch an die jeweiligen Menüs war es vollwertig, schmackhaft, ohne den Einsatz exklusiver Zutaten und einfach in der Zubereitung zu sein, so dass sie sich gut anbieten im Anschluss an den Kochkurs zu Hause nachgekocht zu werden.



Zu Beginn erhielt die Klasse eine Einführung in die Aufgaben und Angebote der Tafel, in der geschildert wurde wie „überlebens-“wichtig das Angebot der Unterstützung für viele Menschen in Hanau ist. Dabei wurde darauf hingewiesen, dass zurzeit ca. 2000 Kunden die Unterstützung durch die Tafel in Anspruch nehmen, zurzeit keine neuen Ausweise zur Lebensmittelabholung ausgestellt werden können und die Warteliste dafür sehr lang ist. In der Tafel werden so dreimal in der Woche Lebensmittel an Bedürftige verteilt, die im Wirtschaftsprozess von Lebensmittelmärkten nicht mehr verwendet werden können, qualitativ aber einwandfrei sind. So werden diese Lebensmittel vor der Ausgabe nochmals durch Mitarbeiter kontrolliert und sortiert, denn verdorbene oder schlechte Produkte werden hier in keinem Fall ausgegeben. Diese Kontrolle führen an den Ausgabtagen vormittags viele fleißige, ehrenamtliche und gemeinnützige Mitarbeiter der Tafel durch um sicherzustellen, den in Not geratenen Menschen ein ordentliches und ansprechendes Angebot zu stellen. Bei dieser Gelegenheit bekamen die Schülerinnen und Schüler das Angebot und die Einladung von Frau Geier-Neugebauer an einem Ausgabetag zu helfen und sich währenddessen Organisation und Ablauf genau anzuschauen.

Vertraut mit der Historie der Tafel und den zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten begann jetzt die Arbeit in der Küche. So kochten die Schüler mit den Tafelkunden, zeigten bei Schneidetechniken den richtigen Umgang mit dem Messer, verrieten Tipps und Tricks beim Kochen und fanden noch Gelegenheit zum Austausch, in dem sie von sich und ihrer persönlichen Motivation und Situation als angehende Köche schildern konnten, im Gespräch aber auch erfuhren wie es den Menschen geht die die Tafel in Anspruch nehmen müssen und über deren Lebenssituation. So ergab sich unter anderem der Austausch zwischen Ali –einem aus Afghanistan stammenden Schüler, der als Asylbewerber vor drei Jahren nach Deutschland kam und jetzt seine Kochausbildung absolviert- und einer Flüchtlingsfrau aus Syrien, die zusammen die Vorspeise zubereiteten und sich dabei intensiv über die unterschiedlichen Kochgewohnheiten in unserem Lande austauschten. Oder die Schülerin Nicole, die sich ausführlich mit einer älteren Dame auseinandersetzte und ihr mit viel Ruhe und Geduld die Zubereitung der Suppe erklärte, während andere Schüler wie Gabriel, Boni, Pierre und Roberto den Service übernahmen und dafür sorgten, dass kein Kursteilnehmer vor leeren Tellern saß.



Zubereitet wurden von insgesamt sechs Gruppen leckere Speisen wie Kürbis-Orangensuppe mit Sahnehaube, Schwarzwurzelcremesuppe, knuspriges Bruschetta, Gemüselasagne, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und gebratenem Gemüse, Pasta alla „Hanauer Tafel“, Omas Pfannkuchen mit Zwetschgenkompott, Bratapfel mit Vanillesauce und Kaiserschmarrn mit pochierten Birnen. Die angebotenen Gerichte entstammten ausnahmslos aus den Ideen der Schüler und wurden im

vorrausgegangenem Unterricht in der Schule erarbeitet und präsentiert. Dazu entwarfen die jungen Köche dazugehörige Speisekarten, Warenanforderungen und entsprechende Rezepte mit Arbeitsabläufen, die im Anschluss an die Kochkurse den Tafelkunden zum Nachkochen mitgegeben wurden.



Das unmittelbare Feedback zur Veranstaltung war ausschließlich positiv und teilweise bewegend, denn alle Teilnehmer verabschiedeten sich persönlich, bedankten sich überaus nett für den interessanten Tag und verdrückten sogar die eine oder andere Träne aufgrund des tollen Einsatzes der Schüler.

Eventuell kann dieses Ereignis in den nächsten Jahren weitergeführt werden, da es aus vielerlei Hinsicht wertvoll ist und zudem noch perfekt in den Rahmenlehrplan des Unterrichts passt.







**Eingang der Tafel in Hanau**



**Marius, Roberto, Pierre**



**Martyna, Christian**



**Schüler und Praktikantinnen**



**Front-Cooking**



**Auf der „Bühne“**



**Presse**



**Action**