

## Miteinander kochen und austauschen in der Hanauer Tafel



Köchinnen und Köche des zweiten Ausbildungsjahres kochten mit Kunden und Mitarbeitern der Tafel in Hanau

In der sozialen Einrichtung Lichtblick, die auch zur Hanauer Tafel gehört, bot die 11EKö der Beruflichen Schulen einen Kochkurs der besonderen Art an. Es gab reichlich Anschauungsunterricht und bei der Möglichkeit zum Mitmachen wurden viele praktische Kniffe gezeigt.



Das nun zum dritten Mal stattfindende Projekt war ein gelungener Abschluss des zu Ende gehenden Schuljahres und begeisterte alle Beteiligten gleichermaßen, da das Interesse der Besucher und die Auskunftsfreudigkeit der Klasse hoch waren.

In zwei Gruppen aufgeteilt, kochten die Schülerinnen und Schüler, was das Zeug hielt und brachten so die versammelten Gäste zum Staunen. Dabei wurden Wege aufgezeigt, wie einfach die Tafelprodukte fachgerecht verwendet und schmackhaft zubereitet werden können.



## Menü I

**Gazpacho andaluz mit Knoblauchcroutons**

**Grieß-Bratling, Rahmchampignons,  
Pilaw-Reis**

**Eierpfannkuchen, Mangoquark,  
karamellisiertes Obst**

*von*

***Linda, Akram, Roland und Jerome***

## Menü II

**Falaffelbällchen, pikante Salsa,  
bunter Salat**

**Gefülltes Gemüse, Kräutersauce,  
lila Kartoffelstampf**

**Grießpudding Apfelkompott**

*von*

***Saskia, Lars, Samir, Norik und Marcel***



Jede der beiden Gruppen kochte für und mit 10 Personen ihre jeweiligen Gerichte, überwiegend vegetarisch. Das liegt daran, dass das Angebot an Fleisch bei der Hanauer Tafel aus unterschiedlichen Gründen begrenzt ist. Doch selbst die anwesenden und „stabil“ gebauten Männer konnten von dem vegetarischen Angebot überzeugt werden, und sie probierten die zubereiteten Speisen der beiden Gruppen mit großem Appetit.



Der Tag bot tatsächlich ausreichend Gelegenheit, um sich außerhalb der Küche austauschen zu können und miteinander zu lachen. Neben den brandheißen Themen wie z.B. Fußball-WM und Wetter, kam es dabei teilweise auch zu persönlicheren Gesprächen.



Die Klasse 11EKö der BS Gelnhausen möchte sich ganz herzlich für das tolle Feedback und die Unterstützung durch die Mitarbeiter und Kunden der Hanauer Tafel während des Kochens bedanken. Ein besonderer Dank gilt Frau Geier-Neugebauer, die geholfen hat, diese Veranstaltung zu einem tollen Erlebnis für alle zu machen.

