

Sternstunde im Kochunterricht

TV- und Sternekoch Andi Schweiger besucht die Beruflichen Schulen, um Schülerinnen und Schülern den italienischen Hartkäse Grana Padano näherzubringen, der dann in unterschiedlichen Varianten und Altersstufen die Hauptrolle in einem Vier-Gänge-Menü spielt.



Die Beruflichen Schulen Gelnhausen durften sich an zwei Tagen über den Besuch von Sterne- und TV-Koch Andi Schweiger freuen, der mit den Köchinnen und Köchen aller Ausbildungsjahre ein Vier-Gang-Menü mit Grana Padano im Mittelpunkt zubereitete.

Zu Beginn der Veranstaltung erfolgten kurze Informationen zu dem Käse, die visuell durch ein im Hintergrund laufendes Video unterstützt wurden, um einzelne Herstellungsschritte besser deutlich machen zu können. So wurde anschaulich erklärt, dass sich der Grana Padano durch diverse Aspekte, wie z.B. die Herkunftsregion, die Reifezeit, die Fütterung der Kühe und den Fettgehalt vom Parmesan unterscheidet und dass dennoch beide -fälschlicherweise- immer wieder für ein und denselben Käse gehalten werden.



Im Anschluss an die kurzweilige Präsentation gab es eine Verkostung verschiedener Altersstufen des Käses, um deren Geschmäcker von mild bis kräftig einzuschätzen und beurteilen zu können. Anhand des festgestellten Geschmacks konnten die SuS dann den passenden Käse zu den entsprechenden Gerichten wählen.

Das Menü wurde anschließend von Herrn Schweiger erklärt und die Gruppen wurden gebildet, um direkt mit der Zubereitung in der Küche zu beginnen. Der italienische Hartkäse

mit geschützter Herkunftsbezeichnung stand dabei im Fokus aller Gerichte, die von den Schülerinnen und Schülern unter der Anleitung von Herrn Schweiger und seinem Mitarbeiter Marvin Eham zubereitet wurden. So wurde sogar die Käserinde zu einer Art Krokant mit Walnüssen verarbeitet, die dann den schottischen Lachs geschmacklich ergänzte.



In der Lehrküche garten dann Label Rouge Poulardenbrüste im Vakuum, badeten Tortellini im Butterfond, brutzelten Seawater Garnelen in der Pfanne und viele weitere Komponenten, die auch Bestandteile des Käse-Menüs waren und auf den Punkt fertiggestellt wurden. Die angehenden Köche waren dabei reichlich beschäftigt und kamen ordentlich ins Schwitzen, was sich deutlich an der Stirn ihrer durchgeweichten Kochmützen zeigte. Das fertige Menü war aber alle Mühe wert und die angerichteten Teller waren ein Gaumen- und Augenschmaus.

Der Sternekoch wurde von der Schulleitung der BSG, vertreten durch Oberstudiendirektor Rainer Flach und seine Stellvertreterin Claudia Abend, begrüßt. Beide konnten Einblicke in die informative Veranstaltung nehmen und hatten Gelegenheit die wunderbaren Gerichte zu probieren, die sie allesamt als hervorragend beurteilten.

Zum Ende der Veranstaltung holte Herr Schweiger noch ein Feedback ein und stellte den Schülerinnen und Schülern seine Kontaktdaten zur Verfügung, damit sich Interessierte bei verschiedensten Fragen, wie z.B. Karriereplanung und Jobberatung an ihn wenden können, da er über ein großes Netzwerk im Gastronomiebereich verfügt, das er gerne mit jungen motivierten Köchinnen und Köchen teilt, was der in den letzten Jahren gebeutelten Gastrobranche nur dienlich sein kann.



So gingen dann zwei schöne Tage zu Ende, die den Schülerinnen und Schüler Einblicke in die gehobene Gastronomie und in das Berufsleben eines bekannten Sterne- und TV-Kochs vermittelten, der während der ganzen Veranstaltung seine bisherigen Erfahrungen als hochdekorierter Gastronom in spannenden Geschichten offen mitteilte und insgesamt für eine sehr angenehme Atmosphäre sorgte.

Die Beruflichen Schulen hoffen, dass es durch die Veranstaltung gelungen ist, den SuS neues Fachwissen und neue Fähigkeiten zu vermitteln, die sie in ihrer täglichen betrieblichen Erfahrungswelt einsetzen können und dadurch auch dabei helfen, ihre Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildung erfolgreich zu gestalten.

Das Menü:

- Grana Padano Verkostung verschiedener Altersstufen
- Wildfanggarnele, Grana Padano-Frischkäserisotto, Zitrone
- Kürbis-Tortellini, geräucherte Zwiebel, Grana Padano- Buchweizen cracker
- Schottischer Lachs, Topinambur, Walnuss-Grana Padano Krokant, Buttermilch, Petersilienöl
- Label Rouge Maispoularde, Selleriepüree, Grana Padano Espuma und Chip

Die Beruflichen Schulen bedankten sich zum Abschluss herzlich bei den beiden tollen Köchen, die den SuS nochmal ganz neue Eindrücke zum Umgang mit dem Käse und der gehobenen Gastronomie boten.

