

Darf's auch mal was anderes zu Weihnachten sein?

Die Klasse 10 der Berufsfachschule für Gastronomie, Ernährung und Hauswirtschaft erkundete im Rahmen des berufsbildenden Unterrichts im Lernfeld: >Ernährungsbewusstsein entwickeln und im Handeln berücksichtigen< zusammen mit der Grundstufe Hauswirtschafter und Hotelfachleute die Kleinmarkthalle in Frankfurt.



Ihr Arbeitsauftrag war, das Weihnachtsangebot an Fleisch, Gemüse und Obst zu sichten. Überrascht zeigten sich die Schüler speziell vom vielfältigen Wild- und Geflügelangebot: Von Wachtel über Fasan, Ente und Gans bis hin zur Pute war alles zu bestaunen. Auch die reichhaltigen Fisch- und Meeresfrüchtetheken boten vielerlei Alternativen für ein Weihnachtsessen und sinnvolle Alternativen zum traditionellen Braten vom Schwein und Rind.



Die breite Palette an passendem Gemüse, vor allem Kohlsorten und Pilze und allerlei Obst, auch exotisches, beeindruckten ebenso wie die appetitlichen Anti-Pasti-Leckereien.

Neugierig nutzen die Schüler die Möglichkeiten, Oliven, Nüsse, Trockenobst und Brote zu probieren und sich inspirieren zu lassen. Begeistert meinte eine Schülerin: „Das macht richtig Lust, an Weihnachten zu kochen!“

(Vera Behr, Christiane Metz, Günter Ott)