

Einsatzmöglichkeiten des Thermomix in der Gastronomie –

Ein Zusatzseminar im Zuge des fachpraktischen Unterrichts der angehenden Köche

Auf Initiative von Rolf Braun vom Verband der Köche Gießen-Wetzlar konnten sich die Auszubildenden Köche der Fachstufe II am Mittwoch, 10.02.2016 in der gastgewerblichen Küche der Käthe Kollwitz-Schule mit der Technik des Thermomix vertraut machen.

Unter der Anleitung von Frau Carolin Ravalli (Thermomix-Repräsentanten, mit der grünen Schürze) testeten die Schüler verschiedene Einsatzmöglichkeiten des Geräts in der Gastronomie.



Zubereitet wurden mit Hilfe des Geräts: Hefeteig für Vollkornbrötchen mitsamt eines Käseaufstrichs, eine Erbsensuppe, Risotto, unterschiedliche Nudelteige, holländische Soße und ein Beerensorbet. Darüber hinaus wurde das Hacken von Kräutern ausprobiert, die Herstellung von mie de pain und das Zerkleinern von Parmesan.

Schließlich wurden die Gerichte verkostet, Nudelgerichte fertiggestellt und weitere Optionen besprochen.

Als Resümee blieb der Konsens, dass der Thermomix auch in der Restaurantküche vielseitig einsetzbar ist und dort die Arbeit erheblich erleichtern kann. Die Schüler und ihr Fachlehrer Günter Ott bedankten sich herzlich beim Verband der Köche und speziell bei Frau Ravalli für die interessante Veranstaltung, die fortgeführt werden soll.