

## Seminar des Verbands der Köche an der KKS

Am Mittwoch, den 15.04.2015, lud der Verband der Köche Gießen-Wetzlar die Fachstufe I der Auszubildenden Köche zu einer Fortbildung zum Thema: **Kreatives Finger Food** ein.

Finger Food ist angesagt und in aller Munde. Dass es sich nicht auf traditionelle Käsespieße und Spargelröllchen beschränken muss, sondern ganz kreativ gestaltet werden kann, lernten die angehenden Köche an diesem Nachmittag. Der Vorsitzende des Köche-Vereins Thomas Kerr und sein engagiertes Team hatten überraschende Ideen entwickelt und setzten sie mit den Auszubildenden konzentriert um.



Hergestellt wurden nicht nur Häppchen mit Fleisch und Fisch, sondern auch vegetarische und süße Leckereien. Im Einzelnen wurden präsentiert:



Entenbrust auf Rucula-Senf



Matjes-Tatar New Style



Sushi mit Rhabarber



Specksuppe mit Crevettenchips



Kalbsbratwurst auf scharfem  
Mango-Glasnudelsalat



Germknödel mit Kräuter-Geflügelfüllung



und Mille feuille von Mascarpone

Nicht nur die Auszubildenden auch die Gäste waren überaus angetan von den produzierten Finger Food-Gerichten und ließen es sich munden.



So erhielten die Azubis eine **anregende Einführung in das Lernfeld 2.3: Kalte und warme Buffets**, das sie zur Verabschiedung im Juli vorstellen möchten.

Auf Grund des großen Engagements und Interesses bietet das Team vom Köche-Verband im Herbst ein weiteres Seminar zum Thema: Pasteten Terrinen und Galantinen an.

**Die Abteilung Gastgewerbe bedankt sich ganz herzlich für diese großzügige Unterstützung und die gelungene Fortbildung des Nachwuchses, weit über das Alltägliche hinaus!**