

Weiterbildung für angehende Köche

Neue Küchentechnologien in der Käthe-Kollwitz-Schule

Regelmäßig führt die Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar für die Auszubildenden im Bereich Gastgewerbe Seminare und Sonderveranstaltungen zu besonderen Themen durch. So gelang es den zuständigen Lehrkräften kürzlich, in Zusammenarbeit mit dem Verein der Köche Gießen-Wetzlar, den Auszubildenden eine hochkarätige Veranstaltung mit dem vielfach ausgezeichneten Spitzenkoch und Kochbuch-Autor Lars Jungermann anzubieten. Das Thema lautete: „Neue Technologien in der KKS-Küche – Pacojet, Sous vide, Espuma und mehr“. Lebensmittel und Zutaten wurden überwiegend durch die Firma Metro (Linden) gesponsert. Jungermann ermutigte die Auszubildenden, immer wieder Neues auszuprobieren und scheinbar einfache Lebensmittel zu veredeln: „Es geht nicht um Luxusgerichte, sondern darum den Eigengeschmack der Rohstoffe herauszuarbeiten und durch Verwendung von Saisonprodukten wirtschaftlich zu produzieren.“ Sein Vorgehen stellte er unter das Motto: Kochen muss Spaß machen und einfach sein, darf aber Zeit in Anspruch nehmen. Sich selbst charakterisierte er als locker, kreativ und besessen. In seinem Vortrag nahm er nicht nur küchenphilosophisch Stellung, sondern erläuterte auch die Einsatzmöglichkeiten neuer Geräte und gab praktische Tipps zum Anrichten und Dekorieren. Kernsatz von Jungermanns Vorführungen war:

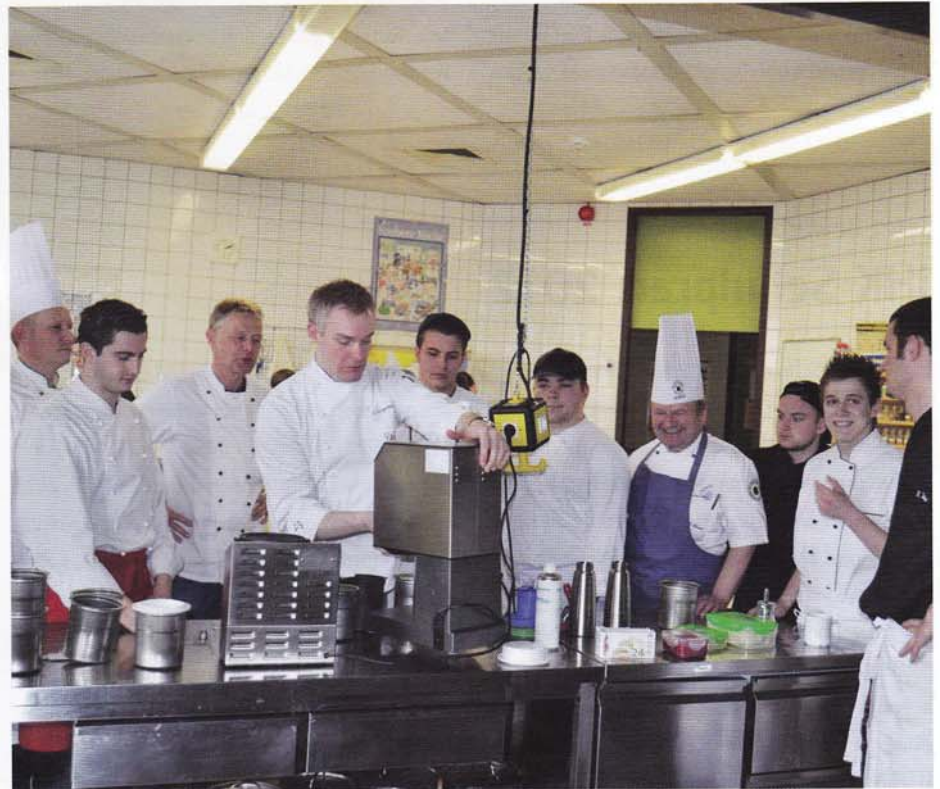
„Perfektion auf dem Teller ist dann erreicht, wenn nichts verzichtbar ist.“

Die angehenden Köche zeigten sich alle sehr interessiert und durch die Veranstaltung inspiriert,

speziell von den Anrichte-Ideen, die sie für ihre anstehende IHK-Abschlussprüfung nutzen wollen.

Ihr IHK-Ansprechpartner:

Dr. Gerd Hackenberg, Tel.: 02771 842-1400
hackenberg@lahndill.ihk.de



Lars Jungermann führt Seminarteilnehmern den Pacojet vor