



Christina Zimmermann (von links), Jannik Jackwerth und Lothar Mohr lernen von Thomas Kehr, wie man Fisch zubereitet.

(Foto: Pöllnitz)

Lehrlinge lernen alles über Fisch

Kochprofi Braun: „Übung macht den Meister“

Wetzlar (hp). Die Koch-Lehrlinge des dritten Lehrjahres lernten im Rahmen ihres Berufsschulunterrichtes in der Käthe-Kollwitz-Schule traditionelle und innovative Möglichkeiten der Fischzubereitung kennen. Thomas Kehr, Vorsitzender des Zweigvereins Gießen-Wetzlar der Köche Deutschlands, und dessen Jugendwart, Rolf Braun, hatten Fachtheorie zum Thema Fisch, sowie die Herstellung eines Fischfonds, einer Fischgrundsoße und einer Bouillabaisse auf die Themenliste gesetzt.

Dabei standen die typischen Frischemerkmale wie rote Kiemen oder schleimige Haut ebenso im Mittelpunkt, wie die besonderen Eigenschaften von Rund- und Plattfischen. „Für die Lehrlinge ist ein solches Seminar eine große Chance Tipps und Tricks von erfahrenen Köchen zu erhalten, die aus der Praxis erzählen können“, so Fachlehrer Günter Ott. „Wer schon einmal Fisch filetiert hat, weiß um die Anfängerschwierigkeiten, Übung macht den Meister“, so Braun. Dabei

hat jeder Fisch seine besonderen Eigenheiten – auch im Geschmack. Mancher eignet sich besser zum Dünsten, andere eher zum Braten. Die jungen Leute konnten eine Menge für ihre baldige Abschlussprüfung und ihre künftige Arbeit mitnehmen. Zum Abschluss gab es beim gemeinsamen Verzehr der Fischgerichte Gelegenheit für noch mehr Fragen. Eismeerforelle, Dorade, Makrele und Schellfisch schmeckten in ihren leckeren Zubereitungen fantastisch.