



**Projekt: „Buffet“
der Fachstufen des Gastgewerbes
(Hofa / Refa und Köche)
im 2. Ausbildungsjahres
an der Käthe-Kollwitz-Schule, Wetzlar**

Das gemeinsame Buffet der Hotel- und Restaurantfachfrauen und -männer sowie der Köche und Köchinnen am 21.02.2008 in der Käthe-Kollwitz-Schule fand großen Anklang bei den anwesenden Gästen, Ausbildern, Lehrern und den Mitwirkenden. Für die beteiligten Betriebe, die Lehrkräfte, die Kammer und die politischen Vertreter stellte diese Veranstaltung einen willkommenen Anlass dar, sich auszutauschen und im Gespräch zu bleiben.

Unter dem Thema „Wer nichts wagt, der nichts gewinnt – In alle Himmelsrichtungen“ wurden jeweils typische Speisen ausgesucht, bearbeitet und schließlich gereicht:

Norden: - Lammkeule in Minzsoße
- gebeizter Lachs
- Matjes „Hausfrauenart“
- Scampispieße
- Rote Grütze

Osten: - Apfelstrudel
- Quarkpiroggen
- Borschtsch
- Schaschlik
- Reissalat
- „Arme Leute Kaviar“ im Tomatenkorbchen

Süden: - Karotten-Mango-Suppe
- Meeresfrüchte-Salat
- Piccata mit Tomatensoße und Tagliatelle
- Käsebrett
- Exotischer Obstsalat
- Vitello tonnato

Westen: - Gefüllte Champignons
- Mousse au Chocolate
- Quiche Lorraine
- Ochsenschwanzsuppe
- Gemüseplatte und Kartoffelgratin
- Roastbeef in Kräuterkruste

Es waren viel Vorarbeit, Planung und Absprache nötig, um das zum ersten Mal stattfindende Projekt möglichst perfekt zu gestalten.

Der Service kümmerte sich um Einladungen, Dekoration und natürlich die Bewirtung der Gäste sowie diverse antialkoholische Cocktails als Aperitiv, während sich die Köche hauptsächlich um die Bedarfsermittlung, die Zusammenstellung des Buffets und das



Zubereiten der Gerichte kümmerten.

Es wurde in der Küche sehr viel

ausprobiert, experimentiert aber auch Gerichte wieder umgestellt und verworfen.

Am PC wurden Karten gestaltet, umgestaltet, neu geschrieben und verändert bis die endgültige Version der Einladungen, Tischkarten und Plakate feststand und die Umsetzung erfolgen konnte.



Alles in allem brachte das Projekt viel Spaß, aber auch Stress und reichlich Vorarbeit mit sich, wurde aber am Ende von allen Beteiligten und Gästen mit großem Lob

und Dank belohnt.

Die Köche und Köchinnen erstellten für sich eine Buffetmappe. Alle Auszubildenden arbeiteten ihren Bereich auf. So konnten viele Lernfeldteile an Hand dieser Veranstaltung abgearbeitet werden.



Scampispieße



Fischplatte