

# Lust auf neue Gastronomie-Ideen?

Ideenküche mit Herrn Scharff läutet die nächste Stufe der Kompetenz im Nahrungsteam ein.



Essen mit den Fingern – nur ein weiterer kulinarischer Modetrend? Nein, eher die ursprünglichste Art der Essenaufnahme. Es gibt heute immer noch sehr viele Kulturen, die zur Nahrungsaufnahme keine Esswerkzeuge, außer ihrer Hände – speziell die Finger – benötigen. Wohingegen das Essen mit Besteck schon eher als neuzeitlich (knappe 1000 Jahre) angesehen werden müsste. Zumindest war es in der westlichen Hemisphäre vorrangig den Kindern vorbehalten mit den Fingern zu essen. Jedoch ist dieses Essvergnügen seit einigen Jahren selbst in feiner Gesellschaft eine trendige Angelegenheit.

## Die Akteure

Die Lehrerinnen und Lehrer der Fachgruppen Nahrung und Hauswirtschaft sowie die Schülerinnen der Klasse FVB 08c verspürten Lust auf diese Neue Gastronomie und beteiligten sich am 25.06.2010 an einem kreativen und innovativen Seminar zum Thema: „Modernes Fingerfood und Spezialitäten aus dem Glas“. Peter Scharff, Küchen- und Konditormeister aus Warten-

berg, stellte in der BBS Backstube seine kulinarische Kompetenz unter Beweis.

## Das Seminar

Das Seminar gliederte sich in einen theoretischen und praktischen Teil. In der Theorie wurden sowohl die Unterschiede geklärt zwischen Fingerfood und Gläserfood, als auch deren Vorteile für die moderne Konditorei erläutert. Es ging um innovative Garverfahren wie z. B. „sous vide“ mit digital gesteuerten Kerntemperaturfühlern und deren Auswirkungen auf Textur und Geschmack von Fleisch. Die umfangreiche Gewürzpalette und der mitgebrachte „Kräutergarten“ sorgten von Anfang an für neugierige Blicke. Dann kam endlich der Startschuss für den praktischen Teil. Schürze an, Ärmel hoch, Lesebrille auf und los ging's. Lehrkräfte wie Schüler waren in Zweiergruppen in höchster Konzentration dabei, die Kreationen zu erstellen und den geforderten Show- und Anrichtetechniken zu genügen. Dass alles in bester Stimmung ablief, ist der ausgezeichneten Vorarbeit und Planung von Herrn Scharff zu verdanken sowie der unermüdlichen Unterstützung vom Meister persönlich und seinem „Adjutanten“ Moritz. So waren alle Teilnehmer mit Lust und Leidenschaft am Werk. Alles kein Hexenwerk, das Foto beweist es.

## Die Krönung

Am Ende blieb nur ein großes Staunen in Anbetracht des Buffets und der Gaumenfreuden. Liebe Leserinnen und Leser, es bleibt Ihnen leider vorenthalten diese leckeren Geschmackserlebnisse mit uns geteilt

zu haben, aber die folgende Aufzählung der kredenzten Spezialitäten soll Sie entschädigen und hilft Ihnen sicherlich die Geschmackserlebnisse zumindest zu erahnen.

## Bruschetta:

- Pangasiusfilet mit frischem Majoran auf Bananen-Blutwurstpesto auf Toast
- Orientalische Geflügelfrikadelle auf exotischem Kartoffelsalat mit Sweet Chillisauce
- Tomaten-Bruschetta mit zweierlei Basilikum
- Ziegenkäse-Panna-Cotta mit Orangen-Chili-Paprika und Rucolasalat

## Variationen im Glas:

- Vitello tonnato vom Freilandhähnchen
- geeiste leicht gelierte Tomatenbouillon mit halbgeschlagener Dillsahne
- Zitronen-Estragon-Suppe mit Shrimps
- Kräutersuppe mit Lachs
- Paprikasuppe mit Räucherforelle

## Das Fazit

Die Akteure waren mehr als zufrieden. Das Seminar überzeugte in Konzeption und Umsetzung. Alle gesteckten Ziele und Erwartungen wurden voll erreicht; nach Meinung der Teilnehmer war es emotional, informativ, revolutionär, handhabbar, leicht, bekömmlich, schnell, effektiv, geschmackvoll, optisch wirkungsvoll, verbunden mit einer absoluten Geling-Garantie. Das Lob wollte kein Ende nehmen. Diese schulinterne Fortbildung, überwiegend finanziert durch EQuL, war ein absolutes Highlight am Ende eines arbeitsreichen und „produktionsintensiven“ Schuljahres. G. Schoppe-Jungmann



## HINTERGRUND

**Gläserfood** schließt die Lücke zwischen Fingerfood und Menu. Es erlaubt viele verschiedene Aromakreationen in kleinen Portionen.

Die Transparenz und das farbenprächtige Aussehen machen Appetit, die Vorbereitung ist einfach. Ein weiterer Vorteil: Gläserfood braucht auf dem Tisch relativ wenig Platz.