

# 1000 Fische Aktion der Unternehmen NSEC und Deutsche See zur Unterstützung von Berufsschulen

Fachlehrer der Beruflichen Schulen Gelnhausen bewerben sich erfolgreich!

„Wow, ist das eine Riesenmenge Fisch!“, „Das sind ja ganz schöne Brummer“ oder „Wo kommt das denn alles her?“. Die Schülerinnen und Schüler der Fachstufe 2 Köchinnen/Köche staunten nicht schlecht, als sie zu Unterrichtsbeginn über die mit frischem Lachs in Topqualität prall gefüllten Kisten in der Lehrküche stolperten. Ungefähr 30 Lachse mit einem Gesamtgewicht von ca. 100 Kg fanden den Weg nach Gelnhausen. In diesem Jahr bewarben sich nämlich die Fachlehrer Günter Ohlbach, Jochen Hartsuiker und Philipp Schrader der Beruflichen Schulen erneut erfolgreich, um eine Teilnahme an der Aktion „1000 Fische für Berufsschulen“.

Dabei handelt es sich, um eine von den Unternehmen Seafood aus Norwegen (NSEC, Norwegian Seafood Export Council) und Deutsche See, sowie der Community KOECHENETZ ins Leben gerufene Aktion, die die angehenden jungen Köchinnen und Köche im fachgerechten Umgang mit Fisch fördern soll. Da auch die Beruflichen Schulen Gelnhausen bei besonderen Vorhaben und Projekten auf Förderungen von Unternehmen der freien Wirtschaft angewiesen sind, kommt dieses Sponsoring gerade gelegen. Das Kontingent ist auf insgesamt 1000 Lachse beschränkt und der Andrang an sich bewerbenden Schulen ist groß. Für eine Berücksichtigung bei der Aktion sind Unterrichtskonzepte, -ziele, Rezepte und Fotos einzureichen, über die eine Jury aus Fachleuten dann entscheidet.

Durch die erhaltene Menge an Fisch, haben nun alle Schülerinnen und Schüler der Schule, die Möglichkeit sich an dem nicht alltäglichen Rohstoff Frischfisch auszuprobieren und kreativ zu werden. Wo sonst die Menge von exklusiven Lebensmitteln eher begrenzt ist, besteht jetzt die Chance spezielle Seminare und Projekte ins Leben zu rufen, die bei einer erfolgreichen Teilnahme mehr als nur handwerkliches Grundwissen vermitteln.

So können sich alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Anschluss an die Projekte über aussagekräftige Urkunden freuen, die den fachgerechten Umgang mit Fisch und dessen kreative Zubereitung bescheinigen. Diese Unterlagen dienen als Referenzen und sind dann dem weiteren beruflichen Werdegang überaus nützlich. Auch aus diesem Grund werden sie gerne und voller Stolz von den Schülerinnen und Schülern entgegen genommen. „Neben meinen Wettbewerbsurkunden, dienen sicher auch Dokumentationen der Weiterbildung dazu, mich von anderen Jungköchen zu unterscheiden, um somit bessere Bewerbungschancen zu erhalten.“ äußert Kevin Kießling Auszubildender vom Landgasthof Lindenhof hierzu.

Ausführliche Informationsmaterialien z.B. zur Nachhaltigkeit in Bezug zur Fischerei, Aquakultur, Fischarten und Regularien beim Fischfang sind ebenfalls Inhalte der Aktion und tragen zur Verbesserung der Unterrichtsqualität bei.

Zum fachpraktischen Unterricht wurden die Lachse dann in der Lehrküche der Beruflichen Schulen geschuppt, filetiert, entgrätet gebeizt, geräuchert, pochiert, gegrillt und gebraten. Oder auch nach modernen Gartechniken, wie dem Sous Vide-Verfahren zubereitet, bei dem der Fisch ganz schonend, langsam und unter Vakuum



Mit freundlicher Unterstützung von

mit entsprechenden Aromaten gegart wird. Trotz entstehender Rauchentwicklung beim Räuchern des Fisches, blieb ein Einsatz der Berufsfeuerwehr Gelnhausen aus, da die moderne Abluftdecke der Lehrküche immer für klare Sicht sorgte.

So entstanden in diesen Tagen unter Anleitung der Fachlehrer, phantasievolle Gerichte mit klangvollen Namen wie „Lachs unter der Pumpernickelkruste mit Petersilienwurzel, Orangen und grünem Crêpes“, „Gemüseragout im Lachstimbale mit grünem Schaum“ oder „Das Beste vom Lachs auf geschmortem Trevisano“, die allesamt in der Praxis umsetzbar sind und somit evtl. auch auf Speisekarten unserer Region auftauchen können.

„Solche tollen Rahmenbedingungen zur Durchführung von Schulungen zu bestimmten Themen haben wir aufgrund der finanziellen Mittel nicht oft. Ich möchte mich daher bei den unterstützenden Firmen ganz herzlich bedanken, da wir so die Möglichkeit erhalten den Standard unseres fachpraktischen Unterrichts hoch zu halten. Außerdem sollten die hervorragenden Möglichkeiten der Prüfungsvorbereitung nicht unerwähnt bleiben. Daher ein dickes Lob und viele Grüße aus Gelnhausen an Norwegian Seafood, die Deutsche See und Koechenetz.de.“ ergänzt Fachlehrer Philipp Schrader.



Mit freundlicher Unterstützung von



Mit freundlicher Unterstützung von





Mit freundlicher Unterstützung von





Mit freundlicher Unterstützung von



Mit freundlicher Unterstützung von





Mit freundlicher Unterstützung von

