

## Gourmet-Menü an der Mittelschule Diedorf

Einen „Kochtag“ der ganz besonderen Art durften die Achtlässler der Mittelschule Diedorf erleben. Im Rahmen des berufsorientierenden Faches „Soziales“ organisierte Frau Gunesch einen Vormittag mit der Küchencrew des Gasthauses Riegele. Die Schüler bekamen Einblicke in die gehobene Küche und durften ganz besondere Zutaten verarbeiten, die Dank des großzügigen Sponsorings des Riegele Wirtshauses ermöglicht wurden. Chefkoch Josef Unertl und zwei seiner Souschefs, Tim Rattay und Daniel Kluttig zauberten mit den Schülern ein außergewöhnliches Menü mit vier Gängen.



Schüler der 8. Klasse  
Claudia Gunesch, Ralf Jakumeit, Tim Rattay, Josef Unertl, Daniel Kluttig

Gestartet wurde mit einem Dreierlei von Schokolade, Lachs und Pfeffer. Anschließend wurde ein Cremeschaum vom heimischen Unkraut zubereitet. Als Hauptgang kochten die Schüler gemeinsam mit den Profis „Hähnchenbrust trifft Wildschweinerücken“, dazu gab es Quinoa-Chiadatschi mit tourniertem Gemüse. Zum Dessert wurde eine Limonenmousse aufgeschlagen.



Nach einer kurzen Sicherheitseinweisung durften die Schüler mit „schwerem Gerät“ hantieren: einem Riesenpürrierstab, so groß wie eine Bohrmaschine. Nun galt es unter realen Zeitbedingungen das Menü zuzubereiten. Die Schüler konnten hier erfahren wie wichtig exaktes Planen fürs Gelingen ist.

Im Anschluss durften die Schüler den Gästen die Gerichte präsentieren und natürlich auch genießen.

Ein weiteres Highlight war der Besuch des bekannten TV-Koches Ralf Jakumeit, der den Schülern mit ungewöhnlichen Hilfsmitteln wie z. B. dem Fidget-Spinner besondere Ideen für das Dekorieren von Tellern zeigte. Beim und nach dem Essen nahm sich Herr Jakumeit noch viel Zeit um die Fragen der Schüler zu beantworten und Autogrammwünsche zu erfüllen. Am Ende lobten die Profiköche, dass die Schüler bestens vorbereitet, aufmerksam und interessiert waren.



Für die Schüler der 8. Klasse der Mittelschule Diedorf war es ein unvergesslicher Vormittag.