

## Kochen mit dem Wirtshaus Riegele unserem neuen Schulpartner

Bereits zum zweiten Mal fand im berufsorientierenden Fach „Soziales“ ein Kochvormittag unter der Leitung des Küchenchefs Josef Unertl des Wirtshauses Riegele statt.

Wir, die Schüler der 8. Klasse durften einen ganzen Vormittag lang mit Josef Unertl und Daniel Kluttig, den Köchen, Jean Claude Dillenschneider, dem Bäcker und mit Magdalena Dauber, der Konditorin des Wirtshauses in der Schulküche zusammenarbeiten.



Zwei unserer Mitschüler bereiteten zusammen mit Daniel als Vorspeise einen Mini Burger zu, alle Zutaten, sogar die Majonäse stellten wir selbst her. Die Burger Brötchen lieferten die Schüler, die mit dem Bäcker zusammenarbeiteten.



Zum Hauptgang kochte Josef Unertl mit zweien von uns Polenta aus weißem Polenta Grieß, Putenfleisch mit Steinpilzsoße und tournierten Zucchini.

Als Nachtisch gab es Mousse au chocolat und eine sehr schön verzierte Torte, die wir mit Lena der Konditorin hergestellt haben. Unsere Bäcker lieferten zum Abschluss noch leckere Schoko- und Buttercroissants.



Natürlich durften wir am Ende alles probieren, es hat super geschmeckt.

Für das Projekt übernahm das Wirtshaus Riegele die gesamten Lebensmittelkosten! Vielen Dank dafür!

Zwei unserer Mitschüler haben sich nach dem interessanten und spannenden, aber auch anstrengenden Vormittag für ein Praktikum in der Küche des Wirtshauses entschieden.



Gruppe „Soziales“ der Klasse 8a