



Kochevent der 10. Klasse der BFS Ernährung und Versorgung. Von links: Jockl Kaiser, Marie Beck und Isabell Meyer. Foto: Bettina Geinitz

Gemeinsames Kochen mit Jockl Kaiser

Schülerinn und Schüler lernten die Kochkunst der „haute cuisine“ kennen.

Nördlingen Was für ein toller Vormittag: Die Schüler und Schülerinnen der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung an der Liselotte-Nold-Schule in Nördlingen machten sich auf den Weg zum Gourmetrestaurant Meyers Keller, um in die hohe Kochkunst der „haute cuisine“ mit Jockl Kaiser und seinem Mitarbeiter Jens einzutauchen.

Die beiden überraschten die Jugendlichen mit einem Vier-Gänge-Menü, bei dessen Zubereitung alle mithalfen. Als Vorspeise gab es als Gruß aus der Küche ein Amuse-Gueule aus frisch gebackenem Dinkelbrot und feiner Nussbutter, gefolgt von einer Gemüsesuppe mit Eierstich, Shiitake-Pilzen und Gemüse-Brunoise (fein gewürfelt). Als Zwischengang wurde eine Polenta mit einer zart rosa, saftigen Hühnerbrust und frittiertem Blumenkohl in Nusscreme serviert. Zum Hauptgang wurde ein zart geschmortes Hähnchen mit Gemüse-Mirepoix (gewürfelt) gereicht. Die

Nachspeise mit selbst gemachtem Eis und karamellisierten Erdbeeren rundete das Menü gelungen ab. Das Menü las sich schon aufregend, aber nach diesem Event ist den Jugendlichen erst richtig bewusst geworden, mit wie viel Empathie die akribisch ausgesuchten, hoch qualitativen Zutaten in der „haute cuisine“ zubereitet werden. Und dazu der Geschmack ...

Zusammenfassend wurde den Schülerinnen und Schülern das Zusammenspiel von höchster Qualität, engem Lieferantenkontakt, Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität nähergebracht.

Das Fazit der Schüler: „Lieber Herr Kaiser, wir haben den Genuss erlebt und werden auf jeden Fall in Ihrem Biergarten vorbeischauen. Um mit Ihren Worten abzuschließen: 'Der Meyers Keller ist ein Ort für Glücksmomente und Erlebnisse und das von Kopf bis Fuß.' Dafür danken wir Ihnen, denn das macht Ernährung und unsere Berufswahl aus.“ (AZ)