

DREI FRAGEN AN

BIRGIT MÜLLER*, Lehrerin am Kivinan-Bildungszentrum

„Einfach mal Spaß haben“

Frau Müller, Sie haben sich im Vorfeld des kulinarischen Wandels im „Schulhotel Kivinan“ mit dem Sechs-Gänge-Menü „Von der Urzeit bis zur Neuzeit“ unter anderem um die passenden Kostüme gekümmert. Wie sah die Vorarbeit aus?

Wir sind mit den Schülern im Schulbus nach Bremen gefahren und haben uns Kostüme ausgeliehen. Wir haben da ziemlich viel Spaß gehabt, viele Kostüme ausprobiert. Und wir sind

von einer Frau auch fachkundig beraten worden.

Was hat der Ausflug noch gebracht?

Dadurch lernt man auch etwas über die einzelnen Epochen kennen. Und man hat sich auch mal abseits der Schule kennen gelernt.

Was ist Ihrer Meinung nach für die Auszubildenden an diesem für sie besonderen und sicherlich auch anstrengenden Tag wichtig, was sollen sie mit nach Hause nehmen?

Ich glaube, es ist wichtig, dass sie einfach mal Spaß haben – außerhalb der Ausbildung im Betrieb und dem Schulalltag. Urkunden und Zertifikate gibt es übrigens auch für die Schüler. (as)

Von Köstlichkeiten und einer Bosheit

Kivinan-Bildungszentrum: Auszubildende bereiten Menü zu und schlüpfen in Kostüme – Thema „Von der Urzeit bis zur Neuzeit“

VON ALEXANDER SCHMIDT

ZEVEN. Kulinarischer Wandel am Kivinan-Bildungszentrum in der Stadt am Walde: Fast 60 angehende Köche, Hotelfachkräfte und Restaurantfachleute wollten gemeinsam mit ihren Lehrern einfach mal die Sau herauslassen – frei von finanziellem Spielraum, möglichen Sachzwängen vor Augen und ohne Prüfungsdruck im Hinterkopf. Herausgekommen ist ein Projekt zum Thema „Von der Urzeit bis zur Neuzeit“ und unter anderem auch ein Sechs-Gänge-Menü, das sich sehen und schmecken lassen konnte – bis auf eine kleine Ausnahme.

Donnerstagvormittag am „Kivinan“: Unter der Leitung von Küchenchef Harald Scholz bereiten die Nachwuchsköche unterschiedliche Speisen vor. Ein umfangreiches Vorhaben, das Menü setzt sich aus sechs Epochen zusammen: Es gibt unter anderem

» Ich bin fix und fertig, aber es ist sehr, sehr gut gelungen. «

KLAUS FRANKE

in Beerenhonig marinierte Hühnerbeine (Steinzeit), geblähten Lachs (Mittelalter), Kalbsblankett in der Kartoffel (Barock/Rokoko), Apfelkrauteis und Schokoladenmousse (Neuzeit). Das sieht nicht nur zum Teil schmackhaft aus, es zieht auch ein verführerischer Duft aus der Küche durch den Eingangsbereich des Bildungszentrums.

„Wir wollten die Sau rauslassen – und das tun wir“, sagt Lehrer Klaus Franke, der das Projekt leitet und dieses Mal nicht auf die Kosten achten muss. Dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) Niedersachsen ist die Senator-Willy-Heyrath-Stiftung angegliedert. Deren Zweck ist es, den gastronomischen Nachwuchs zu fördern. Vor ei-

nem Jahr fand eine Projektausschreibung für Berufsschulen statt „und die haben wir dann mal gewonnen“, sagt Franke. Mit dem zweckgebundenen Preis – eine Summe im vierstelligen Bereich – ist das Projekt des Bildungsganges Gastgewerbe am „Kivinan“ finanziert worden.

„Ein cooles Gefühl“

Wer nicht auf jeden Cent achten muss, der kann sich auch Kostüme leisten beziehungsweise den Epochen zugeordnete Repräsentanten, die den 34 Gästen etwas zum jeweiligen geschichtlichen Abschnitt und Essen mitteilen. Da hätten wir beispielsweise Lara Müller, die in einem Barockkleid für Aufsehen sorgt. „Ein cooles Gefühl. Das ist das, was Frau tragen möchte“, sagt die 18-Jährige aus Böttersen. Nico Lanz schreitet als König durchs „Kivinan“: Der 20-Jährige aus Rotenburg (beide siehe Foto) stellt mit seiner Figur das Mittelalter dar und hat ein Schwert griffbereit. Dass der Regent Turnschuhe trägt – geschenkt.

Apropos Gäste: Dazu gehören neben dem stellvertretenden Landrat Gerhard Oetjen und dem Dehoga-Kreisverbands-Vorsitzenden Jochen Opitz zur Hälfte auch die Eltern der Auszubildenden. Die Mütter und Väter erhalten einen Eindruck davon, was ihre Kinder beruflich alles leisten können. Franke freut sich auch mitteilen zu dürfen, dass die Zusagequote der Eltern bei 100 Prozent lag.

Zum Auftakt servieren Servicekräfte wie die 18-jährige Sittens-

terin Jenny Hoffmann und der 21-jährige Mirko Peper aus Sausensiek (beide siehe Foto) alkoholfreie Getränke. Dabei handelt es sich um Trockeneis-Sticks. „Das soll die Ursuppe symbolisieren“, erläutert Franke.



Die Hände kommen beim zweiten Gang zum Einsatz: Wer die Hühnerbeinchen verzehren möchte, der muss seine Finger einsetzen – Messer und Gabel waren während der Steinzeit Mangelware. Und statt Stoffservietten werden feuchte und warme Tücher gereicht. Den geblähten Lachs holen sich die Gäste wenig

später in einer Jurte auf dem Pausenhof ab. Nach diesem Abstecher ins Mittelalter zusammen aus Zucker, Mehl und Backpulver. Die Köche gaben auch ein wenig von einem Energie-Getränk hinzu sowie Lebensmittel-farbe, die ansonsten am „Kivinan“ nichts zu suchen hat. Diese „Bosheit als Dessert“ soll eine Provokation sein mit Blick auf die Lebensmittel-industrie. Zum Abschied erhalten die Gäste wieder etwas Leckeres: Für die handgemachten Pralinen zeichnet Konditormeister und Lehrer Jörg Leuffgen verantwortlich. „Geschmacklich sollen die die verschiedenen Zeitalter erkennbar sein“, erläutert Franke. Die Veranstaltung ist gegen 21 Uhr beendet. „Ich bin fix und fertig, aber es ist sehr, sehr gut gelungen.“

Ein Dessert zum Abschluss und passend zur Neuzeit darf

nicht fehlen. Zur Auswahl stehen neben dem eingangs erwähnten Eis und Mousse auch Vanillebirnen sowie ein „grauenhaftes Gebäck“, das man niemandem verkaufen kann“ (Franke). Diese kleine „Köstlichkeit“ setzt sich unter anderem zusammen aus Zucker, Mehl und Backpulver. Die Köche gaben auch ein wenig von einem Energie-Getränk hinzu sowie Lebensmittel-farbe, die ansonsten am „Kivinan“ nichts zu suchen hat. Diese „Bosheit als Dessert“ soll eine Provokation sein mit Blick auf die Lebensmittel-industrie. Zum Abschied erhalten die Gäste wieder etwas Leckeres: Für die handgemachten Pralinen zeichnet Konditormeister und Lehrer Jörg Leuffgen verantwortlich. „Geschmacklich sollen die die verschiedenen Zeitalter erkennbar sein“, erläutert Franke. Die Veranstaltung ist gegen 21 Uhr beendet. „Ich bin fix und fertig, aber es ist sehr, sehr gut gelungen.“

*Neben den Auszubildenden sowie Projektleiter und Lehrer Klaus Franke sowie Birgit Müller waren auch Hans-Dieter Latuska, Harald Scholz, Manuela Faßbender, Kathrin Franke, Frauke Fröhlich, Helene Henking-Lühring und Jörg Leuffgen an „Von der Urzeit bis zur Neuzeit“ beteiligt.