

Die angehenden Köchinnen und Köche vom Berufskolleg Glockenspitz setzen regionales Damwild in Szene und servierten 45 Gästen ein erlesenes Fünf-Gänge-Menü

# Wild im März – ein Menü der besonderen Art

Von Valeska Ridzewski

Ein ganz besonderes Menü präsentierte jetzt der Bildungsgang Köchin/Koch des Berufskollegs Glockenspitz. Die Auszubildenden der Mittel- und Oberstufe hatten unter dem Motto „Wild im März“ ein fünfgängiges Wild-Menü zubereitet. Aus gutem Grund, wie Schulleiter Oliver Lenz erklärte. Moritz Rößler, der zuständige Abteilungsleiter, habe gefragt, ob man ein ganzes Tier kaufen könne, weil den Auszubildenden laut Lehrplan gezeigt werden müsse, wie man ein Tier – ausgedacht wurde Damwild – zerlegen kann. Um das Produkt nicht zu verschwenden, habe man sich dazu entschieden, einen Themenabend rund um das Thema Wild auszurichten.

Eine Mammutaufgabe für die angehenden Köchinnen und Köche, mussten doch 45 Personen gleichzeitig bedient werden. Mit Erfolg, wie auch die Gäste nach dem Genuss des Fünf-Gänge-Menüs bestätigten. Und die wussten, wovon sie sprachen, schließlich waren die Teilnehmer des Gewürz-Workshops „Wild und Gewürz“, das Personal des Bildungsgangs Koch/Köchin sowie Lieferanten unter ihnen. Das Menü ließ keine Wünsche offen und liest sich wie folgt: Als Vorspeise wurden marinierte Spießchen Teriyaki und Pastete vom Damwild mit Sauce Cumberland gereicht, als Zwischengang wurde Consommé mit ukrainischer Damwild-Teigtasche serviert. Zum Hauptgang gab es Dreierlei vom Damwild: Ragout, Tranchen vom gebratenen Rücken unter Haselnuss-Cranberry-Kruste und gefüllte Keule auf Portweinsauce. Als Zwischengänge



Christina Zamzow, Auszubildende im zweiten Lehrjahr, servierte den Gästen die kunstvoll angerichteten Speisen. Foto: Dirk Jochmann

wurde noch Riesling-Sorbet und als Dessert eine kleine Käseplatte mit Traubenchutney und Fruchtbrot sowie Fondant aus chocolate und Panna Cotta mit Beeren-Coulis präsentiert.

## Damwild ist ein regionales und nachhaltiges Produkt

Viel Lob gab es von den glücklichen Gästen: „Das Konzept finde ich super“, „Das könnte man alles im Restaurant anbieten“ und „Sehr fein und sehr, sehr lecker“ waren nur drei von

vielen Aussagen, mit denen die Leistung der Auszubildenden anerkannt wurden.

„Uns ist es wichtig, das Wild als regionales und nachhaltiges Bio-Produkt vorzustellen“, erklärte Ausbildungsleiter Moritz Rößler. „Wir kennen alle diese Videos von Massenproduktion, in denen Tiere unter schlimmsten Bedingungen aufgezogen werden, mit Medikamenten behandelt werden müssen, weil sie unter sehr unnatürlichen Lebensumständen aufwachsen. Dies ist beim Wild nicht der Fall.“ Die Tiere lebten in der Natur und ernährten sich von dem, was sie finden, so wie es von Natur aus gedacht sei. Die Tiere hätten ein natürliches Leben, bis sie mit einem gezielten Schuss vom Jäger erlegt würden. Weitere Vorteile: Der Anbau von Futter für Damwild weg. Zudem gebe es nur sehr kurze Transportwege. „Dadurch ist das Wild eines der nachhaltigsten Fleischprodukte überhaupt“, erklärt Rößler.

„Die Schüler haben im Workshop ‚Wild und Gewürz‘ gelernt, wie man ein Tier zerlegt und danach angefangen Fonds und Suppen anzusetzen. In dem Workshop ging es dann darum, hochwertige regionale Gewürze kennenzulernen“, beschreibt Rößler den Anfang des Themenabends. Eigentlich wollte man schon im vergangenen Jahr etwas zum Thema Wild organisieren, dies sei aber aufgrund der damaligen Corona-Lage nicht möglich gewesen. Derzeit fahre man in dem Lehrgang zum Koch/Köchin zweigleisig am Berufskolleg Glockenspitz. „Auch coronabedingt, aber generell haben wir große Nachwuchsprobleme. Aber das erstreckt sich ja über den gesamten Bereich der Gastronomie.“

Kerstin Flesch, Abteilungsleiterin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, ergänzt: „Wobei es bei den Köchen wäh-



Die Präsentation der Speisen ist neben dem Geschmack ein weiterer Baustein für ein erfolgreiches Menü. Lehrerin Carolin Hölters ging den Schülerinnen und Schülern beim Anrichten der unterschiedlichen Gänge zur Hand. Foto: Dirk Jochmann

rend Corona noch relativ gut aussah. Der Unterricht ging normal weiter. Natürlich gab es da auch ein paar Probleme mit Ausfällen und Schließungen von Restaurant. Aber das haben wir gut aufgefangen.“

Erika Graf (17) ist im zweiten Ausbildungsjahr, sie nahm am dem Gewürz-Workshop teil und

arbeitet zurzeit in der Küche eines Seniorenheims. Sie hat mitgeholfen, das Damwild auszunehmen und zuzubereiten. „Köchin zu werden, war eigentlich mein Plan B“, erklärt sie. „Nach meiner Ausbildung will ich darauf aufbauen. Ich möchte etwas mit Menschen machen, vielleicht Ernährungsberaterin

werden.“ Genau wie viele andere Gastronomieberufe wie Bäcker und Hotelfachmann hat der Bildungsgang Köchin/Koch große Nachwuchsprobleme. Die körperliche Arbeit und die häufig langen und unregelmäßigen Arbeitszeiten schrecken viele ab. „Viele, die die Ausbildung machen, bleiben dann nicht lange

dabei und orientieren sich um“, sagt Kerstin Flesch.

Angesichts dieses wunderbaren Fünf-Gänge-Menüs lässt sich allerdings sagen, dass es sehr schade wäre, wenn einiger dieser jungen Männer und Frauen, diesen Beruf in Zukunft nicht weiter ausüben würden. [glockenspitz.de](https://www.glockenspitz.de)

Anzeige



Blick auf und in den Zwischengang: Serviert wurde Consommé mit ukrainischer Damwild-Teigtasche. Foto: Dirk Jochmann



Dessert: Schokoladen-Fondant und Panna Cotta. Foto: Valeska Ridzewski



Dreierlei vom Damwild als Hauptgang. Foto: Valeska Ridzewski



Die Auszubildenden Erika und Florian kümmern sich in der Küche um die passenden Gewürze zum Menü. Hier zupfen sie Kerbel. Foto: Dirk Jochmann

## Zutaten

**Partner** Die Gewürze für das Menü wurden von Ute Bornholdt und Edgar Wolter, die gemeinsam die Gewürz- und Feinkost-Manufaktur „Spirit of Spice“ führen, zur Verfügung gestellt. Das Weinhaus Straeten stellte erlesene Weine für den Abend „Wild im März“ zur Verfügung. Die Auswahl für die Gäste umfasste je nach Gang verschiedene Rot- und Weißweine

## Freiheit on top



### Der T-Roc Cabriolet R-Line 1.5 TSI OPF 110 kW (150 PS), 6-Gang

Kraftstoffverbrauch in l/100 km (WLTP): 6,5 kombiniert; 8,2 innerstädtisch (langsam); 6,3 Stadtrand (mittel); 5,6 Landstraße (schnell); 6,7 Autobahn (sehr schnell); CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 148 g/km; Effizienzklasse: B  
**Farbe:** Teal Blue Schwarz **Ausstattung:** Multifunktions-Sportlenker in Leder, mit Touch-Bedienung, Sport-Komfortsitze vorn, Automatische Distanzregelung ACC mit Geschwindigkeitsbegrenzer, Notbremsassistent „Front Assist“ (für automatische Distanzregelung ACC bis 210 km/h), Fußgängererkennung, u.v.m.

### Privatleasing-Beispiel:<sup>1,2</sup>

Fahrleistung:	10.000 km/Jahr
Vertragsdauer:	48 Monate
einn. Sonderzahlung:	4.000,00 €
Nettodarlehensbetrag:	32.771,54 €
Gesamtbetrag:	14.992,00 €
Sollzinssatz (gebunden):	1,92 %
Effektiver Jahreszins:	1,92 %

mtl. Leasing-Rate  
inkl. MwSt.

229,- €<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> Abbildung zeigt Sonderausstattungen gegen Mehrpreis. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

<sup>2</sup> Alle Werte inklusive 19% Mehrwertsteuer. Werksauslieferungskosten sind in der Leasing-Rate enthalten. Ein Angebot der Volkswagen Bank GmbH, Gilhofer Str. 57, 38112 Braunschweig für die wir als ungebundener Vermittler gemeinsam mit dem Kunden für den Abschluss des Vertrags nötigen Vertragsunterlagen zusammenstellen. Bonität vorausgesetzt. Weitere Laufleistungen oder Ausstattungen gegen Aufpreis möglich.



**TÖLKE + FISCHER**  
GRUPPE

Tölke & Fischer Volkswagen Zentrum Krefeld  
Gladbacher Str. 345 · 47805 Krefeld · Telefon 02151 339-0

Tölke & Fischer Volkswagen Exklusiv Willich  
Jakob-Kaiser-Str. 3 · 47877 Willich · Telefon 02154 888-111

Tölke & Fischer GmbH & Co. KG · Gladbacher Straße 345 · 47805 Krefeld · [www.toefi.de](http://www.toefi.de)