

Frischer Lachs in allen Variationen

Zum vierten Mal verloste die Norwegian Seafood Export Council 500 Lachse und 500 Seelachse an Fachklassen für Gastronomie. In diesem Jahr konnte sich die Haus- und Landwirtschaftliche Schule Bad Mergentheim zu den Gewinnern zählen. 19 angehende Köche, Hotel-/Restaurantfachleute und Systemgastronomen bekamen dadurch die Möglichkeit, schon im 1. Ausbildungsjahr einen fangfrischen Rundfisch zu filetieren.

Jedoch ging dem Filetieren ein Projekt voraus. Zu Beginn mussten die Schüler ein 4-Gang-Menü unter der Voraussetzung - Lachs zu verwenden, zusammenstellen

Am letzten Mittwoch war es dann soweit. Nachdem die Merkmale von fangfrischen Lachs überprüft wurden, wartete die kostbare Ware aus dem Meer darauf, von den Schülerinnen und Schülern filetiert und anschließend zu verschiedenen kreativen Gerichten zubereitet zu werden. Um dem Norwegian Seafood Export Council den Beweis zu liefern, dass die Fische von den Schülern in der Schulzeit zubereitet werden, wurden im Anschluss an die Zubereitung, die verarbeiteten Fische kunstvoll dekoriert und fotografiert. Des Weiteren werden Rezeptbücher und Menükarten angefertigt, die das Projekt Lachs abrunden. Der Lohn der Schüler ist die Möglichkeit, dass ihr Rezept am Erzähl-Dinner in der Schule am 26. März 2010 zubereitet wird. Außerdem erhält jeder teilnehmende Schüler eine Urkunde und weiteres Informationsmaterial zum Thema Fisch.

