

## Ein gelungener Abteilungsausflug der kulinarischen Art

Die Zutaten:

- 1 Personalabteilung
- 1 Profikoch, zu empfehlen „Peter Henzek“
- 1 unterstützende Küchenhilfe, am besten „Gabriele Sonntag“
- 1 Profiküche und zahlreiche Küchengeräte , bspw.: „Kochschule Ruhrgebiet“
- 1 Dutzend gute Lebensmittel
- 1 Prise Gute Laune
- 1 Hauch Tatendrang



Die Begrüßung übernimmt unser Profikoch und Chef im Ring, Herr Henzek. Durch seine bessere Hälfte wurden wir mit Getränken, Kochschürzen und Ablaufplan begrüßt. In einem kleinen Einführungsvortrag werden die ersten Zweifel an die eigenen Kochfähigkeiten und die sonst eher beschränkten Tätigkeiten am Herd besänftigt. Dann geht es auch schon los: Gemeinsam bereiten wir die Zutaten für die Vorspeise, den Hauptgang und das Dessert vor. Weintrauben werden halbiert, Mandarinen geschält und geschnitten, Kerne vom Granatapfel gewonnen, und

die ganz Mutigen trauen sich ans Ausnehmen und Puhlen der schlüpfrigen Garnelen. Während der eine Teil der Truppe im Kochtopf die Charlotten dünstet und die Kohlrabi für das Hauptgericht schneidet, kümmert sich die andere Hälfte darum, dünne Kartoffelfäden aus einer Kartoffelpresse zu gewinnen und um die Gambas zu drapieren. Voller Tatendrang und guter Laune lassen die Ausflügler die Gambas in der Fritöse brutzeln und wenden sich der Hauptattraktion zu: Spätzle schaben. Das Geheimnis der Spätzle: SEPA. Schnell, Einfach, Portionierbar, Atemberaubend lecker. Verblüfft und stolz schaben die Küchenneulinge sich um den großen Topf herum, bevor es ans Plattieren der Hühner für die Rouladen geht. In rasanter Teamarbeit werden dann die Rouladen mit Senf und Honig bestrichen, mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit Schinken und Charlotten gefüllt. Auch hier beweist sich, dass die richtigen Zutaten, eine gute Organisation und eine effiziente Arbeitsaufteilung einiges bewerkstelligen können. Danach wird's süß. Zahlreiche vorher geschnittene Obststücke

werden karamellisiert und eine Quarkmousse vorbereitet. Nach drei Stunden kochen, brutzeln, schneiden und anrichten ist es dann soweit. Das gemeinsam zubereitete Essen wird an einer schönen, herbstlich dekorierten Tafel genüsslich verspeist. Auch das Nachhaltigkeitsmanagement kommt nicht zu kurz. Nach dem gemeinsamen Mahl, erhält jeder die Rezepte und die Möglichkeit sich die Tipps und Tricks von Herrn Henzek zu notieren. Satt, stolz und mit ihren Teilnehmerurkunden machen sich die Küchenakrobaten auf ihren Heimweg und freuen sich am darauffolgenden Montag, wieder an ihrem eigenen Arbeitsplatz mit den ihnen bekannten Zutaten zu werkeln.

Sandra Schlicht -130-

