

# Schüler kochen in der Hotelküche

Mehrgänge-Menü für 150 Gäste: An einem Abend im Mai servieren Mädchen und Jungen der Dannewerkschule ein festliches Dinner im Restaurant Strandleben auf der Schleswiger Freiheit



„SO EINFACH IST KOCHEN NICHT“, FINDEN DIE BEIDEN 17-JÄHRIGEN MAHDI UND HADI SOWIE MIO (15) BEIM ÜBEN IN DER HOTELKÜCHE.

## *Kerstin Frischkemuth*

Das Prinzip „Lernen am anderen Ort“ gibt Schülern Einblicke, die sie so nicht im normalen Schulalltag erhalten können. Wir haben eine Gruppe von Jugendlichen in die Küche vom Hotel und Restaurant Strandleben in Schleswig begleitet, das in Kooperation mit der Dannewerkschule am 3. Mai ein Dinner veranstaltet. An diesem Tag können bis zu 150 Gäste einen unterhaltsamen Abend mit einem mehrgängigen Menü erwarten, das von Mädchen und Jungen gekocht, gebacken und serviert wird.

„Wir wollen niveautechnisch bei uns bleiben, haben es aber machbar für die Schüler ausgewählt“, macht Pascal Carstensen deutlich. Im Küchenteam hat der erfahrene Koch exklusive Speisen ausgewählt, die es zur Veranstaltung geben wird. Die kulinarische Reise durch den Abend darf bis dahin nicht verraten werden, doch steht fest: Allen Beteiligten bleibt der regionale Bezug der Waren besonders wichtig.

Das gilt für das saisonale Gemüse ebenso wie für die Fische aus der Schlei oder der Färse aus Nordfriesland. „Hier lernen die Schüler ganz viel“, ist Ideengeberin Kerstin Günter überzeugt. „Im Rahmen der Berufsorientierung erfahren die Jugendlichen, wie Gaststättengewerbe abläuft“, sagt die Lehrerin, die auch Vorsitzende des Freundes- und Förderkreises an der Dannewerkschule ist.

Der Blick über die Schulter beim Probekochen der Gemeinschaftsschüler im Alter von 14 bis 17 Jahren bestätigt ihren Eindruck. Schon früh am Morgen sind überall fleißige Hände zu sehen. „Wir haben die ganze Zeit was zu tun, obwohl wir so viele sind“, meint Riad (14). „Jeder macht eigentlich alles. Das ist anstrengend, macht aber Spaß“, sind sich Leonie und Ida (beide 16) einig, die Teige herstellen und verarbeiten.

Kiloweise wird Gemüse geschält und geschnitten, Fleisch zerlegt und Fisch filetiert. Es brutzelt, schäumt und duftet in der Küche. Das alles mit einem Lächeln in den Gesichtern. „Den rauhen Ton findest du in unserer Küche nicht, das wollen wir hier nicht“, macht der Koch deutlich.

Vom Engagement der Jugendlichen bei den vielfältigen Aufgaben zeigt er sich begeistert: „So sehen wir das selten bei Schülern.“ Das findet auch die Kursleiterin Aleksandra Maltusch: „Ihr habt heute alle gut hingeschaut, gut mitgemacht und viel gelernt. Das war richtig toll!“

Die Jugendlichen zeigen sich zufrieden mit ihren Leistungen. „Der Arbeitstag war sehr kreativ“, findet der 17-jährige Mahdi, der nun überlegt, eine Ausbildung als Koch zu beginnen. Doch zunächst dürfen er und die anderen sich bei einem weiteren Probekochen ausprobieren. Dann werden auch die Serviceleute unter den Schülerinnen und Schülern eingearbeitet und letzte Tipps und Tricks vom Fachpersonal verraten.

### **Erlös für den Förderverein der Dannewerkschule**

Restaurantleiter Patrick Wilson und Organisatorin Kerstin Günter ver-

sprechen einen gelungen Abend mit leckerem Essen und guter Musik. Der Erlös aus der Versteigerung einzelner Kunstwerke von Kathrin Geller, die ebenfalls gemeinsam mit Jugendlichen hergestellt werden, kommen wie ein Teil der Eintrittsgelder dem Freundes- und Fördervereines der Dannewerkschule zugute.

*Der Kartenvorverkauf hat bereits begonnen. Restkarten gibt es unter [info@strandleben-schleswig.de](mailto:info@strandleben-schleswig.de) .*

---