

Das Wildkräuter Modul

Im Rahmen des diesjährigen Modulunterrichts der Abteilung 3 wurde den Schülerinnen und Schülern des dritten Lehrjahres der Ausbildungsberufe Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/-mann und Hotelfachfrau/-mann an 2 Terminen die Gelegenheit gegeben, in die Welt der Wildkräuter und Gewürze einzutauchen.

Für die Durchführung konnte Herr Wein die ehemalige Schülerin Nora Backes gewinnen, die sich nach ihrer Ausbildung zur Köchin zur Ernährungsberaterin weitergebildet hat und sich dabei die Welt der Wildkräuter und Gewürze erschlossen und ein fundiertes Wissen darüber erarbeitet hat.

Zum Ablauf:

- Zu Beginn hat Frau Backes nach Vorstellen des Tagesablaufs mit den Schüler|innen eine Miniexkursion um das Schulgelände herum gemacht, um ihnen Wildkräuter in ihrem natürlichen Lebensraum zu zeigen und zu sammeln.
- Dann wurden diese und die von Frau Backes morgens gesammelten Wildkräuter mit Hilfe vorbereiteter Arbeitsblätter bestimmt (identifiziert), wobei Frau Backes mit ihrer Fachkompetenz und Empathie die Schüler|innen begleitete und mit ihnen die Wirkungen und die Einsatzmöglichkeiten besprach (z.B. was verwendet werden kann, wann es am besten gepflückt wird, ...) und die Wildkräuter sortierte.
- Aus Ackerschachtelhalm wurde ein Tee zubereitet, der guten Anklang bei den Teilnehmern fand und die Kräuter wurden für die folgenden Zubereitungen zusammengestellt.
- Dann kam die praktische Umsetzung:
 - o am ersten Termin: ein Wildkräutersalat mit Wildkräuterdressing, ein Wildkräuter-Pesto mit Spaghetti, ein Giersch-Brennnessel-Spinat (und weitere Kräuter), verschiedene Wildkräuter-Frischkäse mit Baguette, eine Wildkräutermayonnaise und gratinierte Ziegenfrischkäsetaler mit speziellen Gewürzen
 - o am zweiten Termin: ein Wildkräutersalat mit Wildkräuterdressing, ein herzhafter Wildkräuterpfannkuchen, ein Wildkräuter-Pesto mit Spiralnudeln, verschiedene Wildkräuter-Frischkäse mit Baguette und gratinierte Ziegenfrischkäsetaler mit speziellen Gewürzen, ein süßer Pfannkuchen mit Minze, Zimt und Agavendicksaft
- Im abschließenden Rückblick wurden Ideen für weitere Anwendungen besprochen; Verbesserungsvorschläge für die Durchführung wurden beim zweiten Durchgang umgesetzt und führten zu einer noch besseren Harmonisierung der Abläufe.

Am ersten Termin haben 20 Schüler|innen teilgenommen, am zweiten waren es 7. An beiden Terminen war die Resonanz positiv und die Teilnehmer|innen bestätigten, eine neue Sichtweise in Bezug auf Wildkräuter in der Küche bekommen zu haben und können sich vorstellen, sie mehr auch in ihren Alltag einzubeziehen.

Dank gilt hier auch Herrn Schmidt, der als Lehrwerkmeister bei der Durchführung sehr hilfreich und unterstützend mitwirkte.

Allen hat es sehr viel Spaß gemacht und angefüllt mit vielen neuen Ideen.

Und wir beide – die Durchführenden – freuen uns schon darauf, es im nächsten Schuljahr noch einmal durchzuführen.

22.06.2022 Klaus Wein

erster Termin: Freitag, 13.05.2022



oben: Wildkräuterspinat
links: Wildkräutermayonnaise
rechts: Wildkräuter-Pesto-Spaghetti



oben: Wildkräutersalat mit Wildkräuterdressing
Ziegenfrischkäsetaler
unten: Wildkräuter-Frischkäse

zweiter Termin: Freitag, 17.06.2022



es ist angerichtet!



oben: Wildkräutersalat und Ziegenfrischkäsetaler
rechts: Wildkräuterpfannkuchen
links: Wildkräuter-Pesto mit Pasta



die 2. Gruppe