

## In der neuen Küche wurde es WILD

Seit Ende des letzten Ausbildungsjahres konnte die Lehrküche nach einem Wasserschaden nicht genutzt werden. Die Reparaturarbeiten sind nun abgeschlossen und endlich findet auch wieder Praxisunterricht statt. Und wie kann dieser Neustart besser gelingen als mit dem inzwischen traditionellen Wildtag für die Köche des 3. Ausbildungsjahres.

Seit inzwischen sieben Jahren bringt Dr. Gunstheimer, der neben seinem Lehrerberuf auch passionierter Jäger ist, im November ein oder zwei Rehe mit in die Schule. Frischer geht nicht! Live können die Azubis erleben, wie das Tier aus der Decke geschlagen und grob zerlegt wird. Interessiert schauen sie zu und stellen Fragen. Dr. Gunstheimer bleibt keine Antwort schuldig.

Die Feinerlegung und Zubereitung werden dann den angehenden Köchinnen und Köchen überlassen. Und alljährlich entstehen an diesem Tag leckere Kurzbratgerichte und ein köstlicher Duft durchzieht das ganze Haus.



Die Fleischteile, die zum Schmoren geeignet sind, werden für das nächste Highlight im Praxisunterricht eingefroren: Wildessen für alle in der Mittagspause am 14. Januar 2025.



Die Planung für diesen Aktionstag haben die Auszubildenden im Lernfeld 14 selbst übernommen. Nun freuen sie sich auf zahlreiche hungrige Wildgenießer.

Alle sind sich einig: Die Wildtage sind etwas ganz Besonderes.



Ein großer Dank an dieser Stelle noch einmal an Dr. Gunstheimer und alle, die diese Tage ermöglichen.