

GASTRONOMISCHER SCHÜLERAUSTAUSCH MIT ISRAEL

Herbstlicher Erfahrungsaustausch mit viel Lernzuwachs auf beiden Seiten

Hamburg, im November 2016 von Ctefan Wohlfeil

Mit einer kulinarischen Küchenparty in der Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung G 11 ging der dreiwöchige Besuch von 18 Schülerinnen und Schülern und 6 Lehrern aus Israel in Hamburg zu Ende.

Hamburger Kochauszubildende, die auch am Austauschprogramm teilnehmen werden, kochten zusammen mit den israelischen Schülern ein koscheres 6- Gang-Menü an den sechs Herdblöcken des Gebäudes in der Reismühle und ließen sich dabei von den Gästen aus Hotellerie, Schulen und Behörden gern über die Schulter schauen. Die feinen Gerichte wurden nach den Grundsätzen des koscheren Kochens zubereitet, welches u.a. auf die Verwendung von Milchprodukten, Honig, Gelatine, Agar-Agar sowie bestimmten Fischen und Meeresfrüchten verzichtet. Auch auf die Vermeidung von Schwein und Alkohol wurde wegen der muslimischen Schüler/Innen geachtet. Für die deutschen Kochauszubildenden stellte dies durchaus eine Herausforderung dar, macht doch der Verzicht auf gewohnte Produkte das Kochen um einiges schwieriger.

Die Gäste zeigten sich höchst zufrieden mit den ausgezeichnet präsentierten Speisen und nutzten ausgiebig die Gelegenheit, mit den jungen Köchinnen und Köchen über deren Erfahrungen in Deutschland zu sprechen.

Das Besuchsprogramm startete Mitte Oktober mit dem Besuch der „Olympiade der Köche“ in Erfurt und wurde in Hamburg mit Besichtigungen und fachlichen Erkundungen fortgesetzt. Gemeinsame Koch- und Patisserie-Kurse in der G11 und G3 bildeten neben den 6-tägigen Betriebspraktika in der Hamburger Hotellerie die Highlights des fachlichen Austauschs.

Den israelischen Lehrern und Betreuerinnen wurde darüber hinaus die Möglichkeit gegeben, am Jugendwettbewerb um die „Goldene- Bratpfanne“ und am monatlichen Köche-Stammtisch im „Franziskaner“ teilzunehmen.

Im Rahmen der Küchenparty bedankte sich Ctefan Wohlfeil von der Hotelfachschule Hamburg im Namen aller Beteiligten bei den Organisatoren der Nationalen Agentur für Berufsbildung und besonders auch den Praktikums-Betrieben (Louis C. Jacob, KHH Süllberg, Steigenberger Treudelberg, Gastronomie Pütter, Hyatt Hamburg, Grand Elysee, Gastwerk, Sofitel, Empire Riverside u.a.) für die Betreuung der Praktikanten des Austauschprogramms:

„Während des Austausches haben Sie viel über Deutschland und unsere Küche erfahren und wir haben von Ihnen gelernt – voneinander zu lernen, die Kultur der Anderen verstehen und schätzen zu lernen, ist eine Hauptintention von internationalen Austauschprogrammen. Wir Köche arbeiten seit ewigen Zeiten in internationalen Köche-Brigaden und leben vor, wie man friedlich miteinander umgeht. Sie haben die Gelegenheit bekommen, die Grundlage für ein internationales Netzwerk zu legen – willkommen in der großen Familie der Köche! Seien Sie stolz darauf ein Koch zu sein, denn gutes Essen verbindet die Welt schon seit Menschengedenken, was Sie auch eindrucksvoll auf der „Olympiade der Köche“ erleben konnten. Gehen Sie hinaus in Welt und machen Sie weitere wertvolle Erfahrungen! Sorgen Sie mit Ihrem Engagement und Ihrer Weltoffenheit für eine etwas bessere Welt! Wir Hamburger

freuen uns auf den Gegenbesuch in Israel im Frühjahr 2017 und sind gespannt auf all das Neue und Andere, das Israel zu bieten hat.“

Besonderer Dank gilt dem israelischen Wirtschaftsministerium mit dem herausragenden Engagement von Moshe Katz und dem deutschen Bundesministerium für Bildung und Forschung, die dieses Austauschprogramm möglich gemacht haben.

Zum Abschluss dankte die israelische Delegation mit eindrucksvollen Präsenten den deutschen Organisatoren für die abwechslungsreiche Gestaltung und Organisation des Hamburg-Aufenthaltes.



u.a. mit den Lehrern Meir Reiss, Ofer Amos, Nayef Butto, Ctefan Wohlfeil, Rephal Yefet (Israelisches Wirtschaftsministerium), Yafit Adri (Head of Delegation)