Lerf(n)ende Euregio

“Ausgekocht” ,
Rezept zur Herstellung eines Deutsch – Niederländischen Schüleraustausches

Dozentenhandbuch

2008

Lucie Henke
Armin Grote

GEB
Geschäftsstelle für EU-Projekte und berufliche Qualifizierung der Bezirksregierung Düsseldorf
provincie limburg
Die Landesregierung Nordrhein-Westfalen
ROC NIJMEGEN
euregio rhein-waal rijn-waal

“Ausgekocht“,
Rezept zur Herstellung eines Deutsch – Niederländischen Schüleraustausches

Dozentenhandbuch

2008

Berufskolleg Ost der Stadt Essen
www.bko-essen.de

Lucie Henke
Armin Grote

ROC de Leijgraaf
www.leijgraaf.nl

Stefan Hoeijmakers
André Heckmanns

Vorwort

Im Rahmen des Interregprojekts „Bausteine für die euregionale Wirtschaft“ haben im Zeitraum 2007-2008 diverse deutsche und niederländische berufsbildende Schulen im Grenzgebiet gemeinsam Unterrichtsmodule produziert. Hintergrund der Initiative war die Tatsache, dass bei den teilnehmenden Schulen ein deutliches Bedürfnis festgestellt worden war, bestimmte Lehrinhalte den spezifischen Anforderungen anzupassen, die der Arbeitsmarkt im Grenzgebiet an die Qualifizierung von Auszubildenden stellt.
Lehrer an berufsbildenden Schulen eines breiten Spektrums von Ausbildungsgängen sowie Vertreter aus der betrieblichen Praxis haben deshalb die Initiative ergriffen, um – mit Hilfe der Unterstützung durch das Interregprojekt – fachbezogene Unterrichtsmodule zu entwickeln. Diese lassen sich unmittelbar im Unterricht einsetzen und sind so euregional von großem Nutzen.

Die folgenden Titel sind dabei zustande gekommen:

- Planung und Erstellung eines Reisekonzeptes für deutsche und niederländische Jugendgruppen
- Ausgekocht, Rezept zur Herstellung eines Deutsch – Niederländischen Schüleraustausches
- Kunden aus dem Nachbarland
- Was ist eigentlich Glühwein? Marketing-Analysen euregionaler Märkte
- Euregionaler Unternehmenstag
- Schaffung von Wettbewerbsvorteilen für junge Arbeitnehmer und KMUs in der Euregio
- Konzept zur Bekämpfung von Entstehungsbränden
- Sprache und Kultur. Die Niederlande und die Niederländer

Alle oben genannten Produkte sind frei und unentgeltlich verfügbar. Dies bedeutet auch, dass Interessenten die Materialien kostenlos unter Nennung der Quellen – Interreg sowie Die Lernende Euregio - in der beruflichen Bildung einsetzen können. Das Lehrmaterial wird auch digital auf der Website www.lernende-euregio.com bzw. www.lerende-euregio.com unter „Informationsmaterial / Publikationen“ zur Verfügung stehen.

Nutzer können die Materialien selbst vervielfältigen und nach ihren eigenen Bedürfnissen anpassen. Für den letztgenannten Fall möchten wir Sie jedoch bitten, uns ein Exemplar des angepassten Moduls per E-Mail zuzusenden. Für eventuelle Fragen zum Einsatz des Lehrmaterials im Unterricht können Sie sich an die Autoren des jeweiligen Moduls wenden.
Auf der „Lernenden Euregio“-Website finden Sie zugleich auch andere relevante Publikationen, Hintergründe des Projektes „Bausteine für die euregionale Wirtschaft“ sowie weiterer, ähnlicher Projekte im Grenzgebiet, bei denen die Themen „Berufsbildung“ und „Arbeitsmarkt“ im Mittelpunkt stehen.
Das Projektmanagement des Projekts „Bausteine für die euregionale Wirtschaft“ wünscht Ihnen viel Spaß und Erfolg mit dem Einsatz des Lehrmaterials.

Lambert Teerling
Barbara von der Bank
Christoph Harnischmacher
Renie Hesseling.

ROC Nijmegen, Wolfskuilseweg 279, NL-6542AA Nijmegen, Tel: (0031)-(0)24-3813200

Geschäftsstelle für EU-Projekte und berufliche Bildung der Bezirksregierung Düsseldorf (GEB), Fischerstrasse 10, D-40477 Düsseldorf, Tel: (0049)-(0)211-4755666

Inhaltsangabe

Vorwort

Inhaltsangabe

Einleitung

Projektbeschreibung
Projektziel
Zielgruppe
Partner
Integration in die Ausbildung
Arbeitsweise
Bewertung&Normierung

Vorbereiten und Durchführen
Finanzierung
Organisation
Vorbereitung pro Unterrichtseinheit

Abschluss

Anlagen
Liste Anlagen
Kontakt

Einleitung

Das Projekt ist durch eine Zusammenarbeit des Berufskollegs Ost der Stadt Essen mit dem ROC de Leijgraaf (Cuijk) entstanden. Jeweils ein Team aus zwei Kolleginnen und Kollegen jeder Schule arbeitet zusammen mit einer bestimmten Anzahl an Ausbildungsbetrieben in beiden Ländern.
Neben handwerklichen Techniken, die sie in den Lehrbetrieben erlernen können, sammeln die Schülerinnen und Schüler Erfahrungen in den Bereichen Kultur und Gastronomie des Nachbarlandes. Außerdem unterstützt das Projekt das soziale und zwischenmenschliche Miteinander der jungen Leute.

Projektbeschreibung

Projektziel
Insgesamt sollen Vorurteile auf beiden Seiten der Grenze abgebaut und die Vorteile der jeweiligen Kultur und Arbeitsweise erkannt werden.
Die Wertschätzung des direkten Nachbarn und die Achtung seiner Kultur und Sprache sind ein zentrales Anliegen.
Des Weiteren soll der Nutzen der grenzüberschreitenden Arbeit und Zusammenarbeit verstanden werden, da der Arbeitsmarkt – in der Euregio-Zone – über die Landesgrenzen hinausgeht. Ein zukünftiger Austausch von Fachkräften ist integratives Ziel.
Ebenfalls von Vorteil ist die Stärkung der Gastronomie für den „kleinen Grenzverkehr“. Nur mit einem fundierten Wissen über die Gewohnheiten der „ausländischen“ Gäste, kann man eine gewinnbringende Dienstleistung zur Verfügung stellen.

Zielgruppe
Das Projekt richtet sich an Auszubildende im zweiten und dritten Lehrjahr des Ausbildungsberufes Köchin/Koch. Das Angebot ist Klassenübergreifend – die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler können folglich aus verschiedenen Klassen kommen und kennen sich vor Beginn des Austausches ggf. nicht. (Die niederländische Gruppe bildet sich in der Regel aus EINER Lerngruppe des Niveaus 3 – vergleichbar mit dem 2. Lehrjahr in Deutschland.)

Beschreibung der deutschen Gruppe:
Die deutschen Schülerinnen und Schüler absolvieren eine dreijährige Ausbildung zur Köchin/zum Koch. Sie arbeiten 4 Tage/Woche im Betrieb und besuchen 2 Tage/Woche das Berufskolleg.
Beschreibung der niederländischen Gruppe:
Die niederländischen Schülerinnen und Schüler absolvieren ebenfalls eine dreijährige Ausbildung zur Köchin/zum Koch im dualen System. Sie arbeiten im 1./2. Jahr je 9 Wochen im Praktikum, den Rest der Zeit besuchen sie die Schule. Im 3./4.Jahr arbeiten sie 4 Tage/Woche im Betrieb und 1 Tag/Woche in der Schule.

Partner
Berufskolleg Ost der Stadt Essen:
Das Berufskolleg Ost ist ein gewerblich-technisches Berufskolleg in Essen. Es werden ca. 3700 Schülerinnen und Schüler von 120 Kolleginnen und Kollegen in acht Abteilungen unterrichtet. Die Abteilung Gastronomie ist ein der größten Abteilungen der Schule. Es gibt eine Lehrküche, ein Lehrrestaurant, eine Lehrbackstube, einen EDV-Raum und verschiedene Klassenräume.

ROC de Leijgraaf:
Das ROC ist ein regionales Ausbildungszentrum mit verschiedenen Standorten (Veghel, Oss, Cuijk, Boxmeer, Uden). Insgesamt werden hier ca. 9000 Schülerinnen und Schüler von 450 Lehrerinnen und Lehrern unterrichtet. In der Abteilung Gastronomie (Standort Cuijk) unterrichten ca. 30 Lehrerinnen und Lehrer 400 Schülerinnen und Schüler. Am Standort gibt es eine Lehrküche, ein Lehrrestaurant, zwei EDV-Räume und verschiedene Klassenräume.

Integration in die Ausbildung
Der Schüleraustausch hat keinen festen Platz in den Lehrplänen und Richtlinien zum Ausbildungsberuf Köchin/Koch des Landes NRW (vom 01.04.2004).
Trotzdem werden verschiedenste Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten geschult, die laut Lehrplan gefordert werden.

Der Aufenthalt im Nachbarland ermöglicht es den Auszubildenden
- die deutsche/niederländische Kultur und Sprache zu erfahren sowie direkten Kontakt mit den Menschen zu bekommen.

Der Aufenthalt in der deutschen/niederländischen Ausbildungsschule ermöglicht
- Kontakt mit den Schülerinnen und Schülern und dem dortigen Schulsystem.
- Arbeiten in gemischten deutsch-niederländischen Teams.

Das Arbeiten in den deutschen/niederländischen Betrieben hilft
- die jeweilige Gastronomie kennen zu lernen.
- landestypische Arbeitsweise in der Gastronomie zu erfahren.
- Vorteile der Zusammenarbeit in einem internationalen Team zu erkennen.

Beteiligte Bereiche/Fachgebiete:
- Deutsch/Niederländisch – Sprachpraxis sammeln (auch ohne Vorwissen in den Zielsprachen)
- Praxiserfahrung
- Produktentwicklung und -pflege
- Veranstaltungsorganisation
- Gastorientierung

Arbeitsweise
Methodik: Die Schülerinnen und Schüler arbeiten in gemischte Zweierteams (D-NL). Sie arbeiten jeweils eine Woche zusammen im deutschen UND im niederländischen Betrieb.

Gruppengröße: Gearbeitet wird mit einer überschaubaren und handhabbaren Gruppe von ca. acht bis zehn Schülerinnen und Schülern pro Land. (Größere Gruppen sind kaum zu empfehlen, da eine engmaschige Betreuung der Praktikantinnen und Praktikanten in den Lehrbetrieben nicht mehr gegeben wäre!)

Zeitumfang: Der Austausch umfasst jeweils 5-6 Werktage pro Besuch, d.h. 10 bis 12 Tage Gesamtlaufzeit. In der Regel kommt die niederländische Gruppe zuerst nach Deutschland, einige Wochen später folgt der Gegenbesuch der deutschen Gruppe in den Niederlanden.

Begleitung: Die Planung und Begleitung des Austausches wird von insgesamt vier Lehrkräften betreut. Hierbei handelt es sich um zwei niederländische und zwei deutsche Kolleginnen und Kollegen. In jedem Team sind ein Fachlehrer mit Berufserfahrung als Koch sowie eine Fachlehrerin/ein Fachlehrer aus dem Bereich Sprachen (mit starker Anbindung an den Bereich Gastronomie) zu finden.

Bewertung&Normierung
Das Projekt wird mit einem Kochwettbewerb abgeschlossen, oder mit einem gemeinsamen Rezeptbuch oder einem Kalender mit verschiedenen Rezepten.
Eventuell kann man den Teilnehmern sogar ein Teilnahmezertifikat geben.

Vorbereiten und Durchführen

Finanzierung
Sponsoring durch teilnehmende Betriebe: Der Wettbewerb kann ggf. durch Naturalien von den teilnehmenden Betrieben unterstützt werden.
In Deutschland wurde die Unterbringung der Niederländischen Praktikantinnen und Praktikanten vollständig durch die Betriebe getragen. Sie haben nach ihren betrieblichen Möglichkeiten Zimmer mit Frühstück zur Verfügung gestellt.
Natürlich haben auch Restaurants ohne ein angeschlossenes Hotel oder eigene Personalzimmer am Austausch teilgenommen. Dies wurde durch die freundliche Unterstützung der Hotels aufgefangen, indem sie die entsprechenden Schülerinnen und Schüler mit aufgenommen haben.

Schulmittel: Ggf. Naturalien

Beiträge der Schülerinnen und Schüler: Die deutsche Gruppe ist bisher immer in Fahrgemeinschaften mit privat PKWs angereist. Die war auf Grund der weiten Verteilung der niederländischen Betriebe in der Region Noord Brabant sinnvoll. So entstanden Ausgaben von ca. 100€ - 150€ pro Schülerin für Benzinkosten und andere Ausgaben (Taschengeld,...).

Andere mögliche Geldquellen: Je nach Gebiet ist es möglich, Sponsoren aus Bereichen der Gastronomie (Ausbildungsbetriebe, die nicht am Austausch teilnehmen) bzw. der Industrie/des Handels (Kammern, ortsansässige Weinhändler, Großhändler,...) zu finden.

Organisation
In beiden Ländern findet ein ähnliches Programm statt. Mögliche Inhalte sind:

1. Kennen lernen der Teilnehmer untereinander beim gemeinsamen Frühstück/Mittagessen.
2. Vorstellung der Praktikumsbetriebe.
3. Besichtigung einer Auswahl von Betrieben.
4. Besichtigung/Bezug der Unterbringungsmöglichkeiten.
5. Gemeinsame Aktivität (Kultur, Sport,...).
6. Arbeiten in gemischten Zweierteams (NL-D) in den Betrieben. (Arbeitsauftrag vom Betrieb!)
7. Kochwettbewerb - Arbeiten in gemischten Zweierteams (NL-D) in der Schule. (Der Arbeitsauftrag findet sich im Material für die Studenten.)
8. Gemeinsame Verabschiedung.

Der Arbeitsauftrag findet sich im Material für die Studenten. Weitere Materialien, so wie Briefe und Ergebnisse finden sie in die Anlagen

Vorbereitung pro Unterrichtseinheit
Im Material für die Studenten finden sie zwei Arbeitsaufträge.

<u>Arbeitsauftrag 1</u>
Arbeitsauftrag zur Vorbereitung und Durchführung eines Frühstücksempfangs (alternativ Mittag-/ Abendessen) für die Gäste des internationalen Schüleraustauschs

Endprodukt/Resultat: Selbständiges organisieren und Ausführen eines Frühstücks (alternativen so.).
Evaluation: Das Endresultat wird von allen Beteiligten evaluiert, wobei unter anderem darauf geachtet wird, ob das Frühstück “technologisch korrekt” zubereitet wurde.

Anlage: Evaluationsbogen

Arbeitsauftrag 2
Arbeitsauftrag zur Vorbereitung eines Kochwettbewerbs mit gemischten Teams (NL-D)

Endprodukt/Resultat: Selbständig geplantes und hergestelltes Gericht für den Wettbewerb.

Beurteilung: Das Endresultat wird von einer internationalen Jury (NL-D) beurteilt.

Anlage: Beurteilungsbogen

Abschluss

Das Endprodukt: Selbständig geplantes und hergestelltes Gericht für den Wettbewerb

Eventuell können Praktikumsbescheinigungen für die Schülerinnen und Schüler durch die Betriebe angefertigt werden. Diese Bescheinigungen sind für die SchülerInnen von hoher Bedeutung für zukünftige Bewerbungen im In- und Ausland.
Von den teilnehmenden Schulen werden Teilnahmezertifikat ausgestellt.
In Deutschland ist es ohne Probleme möglich, Bemerkung auf das Jahres- bzw. Abschlusszeugnis zu setzen, wenn eine Schülerin/ein Schüler dies wünscht. Dies ist in den Niederlanden bisher leider nicht möglich.

Anlagen

Alle Anlagen stehen auf der Website www.lernende-euregio.com unter „Informationsmaterial / Publikationen“ zur Verfügung.
Sie können die Materialien selbst vervielfältigen und nach ihren eigenen Bedürfnissen anpassen.

- Drehbuch
- Informationsmaterial für die Betriebe/Kommunikation
- PowerPoint Präsentation der Deutschen Praktikumsbetriebe
- Evaluationsbogen
- Beurteilungsbogen
- Teilnahmezertifikat Wettbewerb 2005/06

- Film WDR 2005/06
- Film Austausch 2007/08
- Rezeptheft Austausch 2005/06

Kontakt

Berufskolleg Ost der Stadt Essen
www.bko-essen.de

ROC de Leijgraaf
www.leijgraaf.nl

Lucie Henke
henke.bko@web.de

Armin Grote
armin.grote@ancor.de

André Heckmanns
andre.heckmanns@leijgraaf.nl

Stefan Hoeijmakers
stefan.hoeijmakers@leijgraaf.nl

GEB- Geschäftsstelle für EU-Projekte und berufliche Qualifizierung der Bezirksregierung Düsseldorf
Postfach 30 08 65
40408 Düsseldorf
Fischerstraße 10
D-40477 Düsseldorf
Deutschland
Tel: +49 (0)211 475-0
www.geb.nrw.de
Kontaktperson:: Barbara von der Bank

ROC Nijmegen (Regionaal Opleidingen Centrum Nijmegen)
Postbus 6560
6503 GB Nijmegen
Die Niederlande
Tel: +31 (0)24 3500942
info@roc-nijmegen.nl
Kontactperson:: Renie Hesseling

Lerlende Euregio

“Ausgekocht”, Rezept zur Herstellung eines Deutsch – Niederländischen Schüleraustausches

Studentenhandbuch

2008

Lucie Henke
Armin Grote

GEB
Geschäftsstelle für EU-Projekte und berufliche Qualifizierung der Bezirksregierung Düsseldorf
provincie limburg
Die Landesregierung Nordrhein-Westfalen
ROC NIJMEGEN
euregio

“AusgeKOCHt“
Rezept zur Herstellung eines Deutsch – Niederländischen Schüleraustausches

Studentenhandbuch

2008

Berufskolleg Ost der Stadt Essen
www.bko-essen.de

Lucie Henke
Armin Grote

ROC de Leijgraaf
www.leijgraaf.nl

André Heckmanns
Stefan Hoeijmakers

Vorwort

Deutschland und die Niederlanden sind als Handelsnationen eng miteinander verbunden. Das trifft natürlich besonders auf den Grenzraum zu. In den letzten Jahren haben immer mehr Menschen eine Wohnung auf der anderen Seite der Grenzen gekauft, man besucht die gegenseitigen Discos und im Allgemeinen wird viel gegenseitig gekauft.

Der berufliche Unterricht hat diesen Trend in den Unterricht eingebunden. Im Rahmen des Interregprojekts “Bausteine für die euregionale Wirtschaft“ haben im Zeitraum 2007-2008 diverse deutsche und niederländische berufsbildende Schulen im Grenzgebiet gemeinsame Unterrichtsmodule produziert.

Die folgenden Titel sind dabei zustande gekommen:

- Planung und Erstellung eines Reisekonzeptes für deutsche und niederländische Jugendgruppen
- Ausgekocht, Rezept zur Herstellung eines deutsch-niederländischen Schüleraustausches
- Kunden aus dem Nachbarland
- Was ist eigentlich Glühwein? Marketing-Analysen euregionaler Märkte
- Euregionaler Unternehmenstag
- Schaffung von Wettbewerbsvorteilen für junge Arbeitnehmer und KMUs in der Euregio
- Konzept zur Bekämpfung von Entstehungsbränden

Mehr wissen?
Besuch unserer Website www.lernende-euregio.com

Das Projektmanagement des Projekts Bausteine für die euregionale Wirtschaft wünscht Ihnen viel Spaß und Erfolg mit dem Einsatz des Lehrmaterials.

Lambert Teerling
Barbara von der Bank
Christoph Harnischmacher
Renie Hesseling.

Inhaltsangabe

Vorwort

Inhaltsangabe

Einleitung

Projektbeschreibung
Projektziel
Zielgruppe
Einpassung in die Ausbildung
Arbeitsweise
Bewertung&Normierung

Projekt
Einführung
Durchführung
Planung
Unterrichtseinheiten & Arbeitsaufträge
Abschluss

Einleitung

Das Projekt ist durch eine Zusammenarbeit des Berufskollegs Ost der Stadt Essen mit dem ROC de Leijgraaf (Cuijk) entstanden.

Jeweils ein Team aus zwei Kolleginnen und Kollegen jeder Schule arbeitet zusammen mit einer bestimmten Anzahl an Ausbildungsbetrieben in beiden Ländern. Neben handwerklichen Techniken, die sie in den Lehrbetrieben erlernen können, sammeln die Schülerinnen und Schüler Erfahrungen in den Bereichen Kultur und Gastronomie des Nachbarlandes. Außerdem unterstützt das Projekt das soziale und zwischenmenschliche Miteinander der jungen Leute.

Projektbeschreibung

Projektziel
Der Schüleraustausch hat keinen festen Platz in den Lehrplänen und Richtlinien zum Ausbildungsberuf Köchin/Koch des Landes NRW (vom 01.04.2004).

Trotzdem werden verschiedenste Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten geschult, die laut Lehrplan gefordert werden.
Der Aufenthalt im Nachbarland ermöglicht es den Auszubildenden

- die deutsche/niederländische Kultur und Sprache zu erfahren sowie direkten Kontakt mit den Menschen zu bekommen.

Der Aufenthalt in der deutschen/niederländischen Ausbildungsschule ermöglicht

- Kontakt mit den Schülerinnen und Schülern und dem dortigen Schulsystem.
- Arbeiten in gemischten deutsch-niederländischen Teams.

Das Arbeiten in den deutschen/niederländischen Betrieben hilft

- die jeweilige Gastronomie kennen zu lernen.
- landestypische Arbeitsweise in der Gastronomie zu erfahren.
- vorteile der Zusammenarbeit in einem internationalen Team zu erkennen

Zielgruppe
Das Projekt richtet sich an Auszubildende im zweiten und dritten Lehrjahr des Ausbildungsberufes Köchin/Koch.
Das Angebot ist Klassenübergreifend – die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler können folglich aus verschiedenen Klassen kommen und kennen sich vor Beginn des Austausches ggf. nicht. (Die niederländische Gruppe bildet sich in der Regel aus EINER Lerngruppe des Niveaus 3 – vergleichbar mit dem 2. Lehrjahr in Deutschland).

Die deutschen Schülerinnen und Schüler absolvieren eine dreijährige Ausbildung zur Köchin/zum Koch. Sie arbeiten 4 Tage/Woche im Betrieb und besuchen 2 Tage/Woche das Berufskolleg.
Die niederländischen Schülerinnen und Schüler absolvieren ebenfalls eine dreijährige Ausbildung zur Köchin/zum Koch im dualen System. Sie arbeiten im 1./2. Jahr je 9 Wochen im Praktikum, den Rest der Zeit besuchen sie die Schule. Im 3./4.Jahr arbeiten sie 4 Tage/Woche im Betrieb und 1 Tag/Woche in der Schule.

Einpassung in die Ausbildung
Beteiligte Bereiche/Fachgebiete:
Deutsch/Niederländisch – Sprachpraxis sammeln (auch ohne Vorwissen in den Zielsprachen)
Praxiserfahrung

Produktentwicklung und –pflege
Veranstaltungsorganisation
Gastorientierung

Arbeitsweise
Methodik: Sie arbeiten in gemischte Zweierteams (D-NL). Sie arbeiten jeweils eine Woche zusammen im deutschen UND im niederländischen Betrieb.
Zeitumfang: Der Austausch umfasst jeweils 5-6 Werktage pro Besuch, d.h. 10 bis 12 Tage Gesamtlaufzeit.
Beiträge der Schülerinnen und Schüler: Sie reisen mit privat PKWs : ausgaben von ca. 100€ - 150€ pro Schüler(inn) für Benzinkosten und andere Ausgaben (Taschengeld).

Bewertung&Normierung
Projektabschluss/Abschlussprodukt: Selbständig geplantes und hergestelltes Gericht für den Wettbewerb

Projekt

Einführung
Ein Koch führt Vorbereitungen, Bereitungen und abschließende Arbeiten in der Küche aus Er plant die täglichen Arbeiten, bereitet die Gerichte zu und sorgt dafür das diese schön angerichtet sind für die Ausgabe an den Gästen. Hierbei beachtet er die Wünsche und Erwartungen von den Gästen.
Außerdem sorgt er dafür dass sein Arbeitsplatz sauber und rein ist, damit die Zubereitung auch hygienisch verläuft.
Auch Güterempfang und Warenlagerung gehören zu den Aufgaben eines Kochs.
Ein selbständig arbeitender Koch hilft auch bei der Entwicklung und Ausführung der Menükarte und bei der Verbesserung der Qualität der Arbeiten.
Ein selbständig arbeitender Koch plant selber seine Arbeiten und führt diese natürlich auch selbständig aus.

Durchführung
Die Ausführung der Aufträge findet an den Tagen dass ihr in der Schule seid statt.
Außerdem arbeiten sie auch in den Betrieben an Aufträgen die ihr von den Betrieben bekommt.

Planung
In beiden Ländern findet ein ähnliches Programm statt.
Auskunft über die Planung und das genaue Programm bekommen sie von deinem Lehrer.

Mögliche Inhalte sind:
1. Kennenlernen der Teilnehmer untereinander beim gemeinsamen Frühstück/Mittagessen.
2. Vorstellung der Praktikumsbetriebe.
3. Besichtigung einer Auswahl von Betrieben.
4. Besichtigung/Bezug der Unterbringungsmöglichkeiten.
5. Gemeinsame Aktivität (Kultur, Sport,...).
6. Arbeiten in gemischten Zweierteams (NL-D) in den Betrieben. (Arbeitsauftrag vom Betrieb!)
7. Kochwettbewerb - Arbeiten in gemischten Zweierteams (NL-D) in der Schule.
8. Gemeinsame Verabschiedung.

Unterrichtseinheiten & Arbeitsaufträge

Arbeitsauftrag 1 Vorbereitung und Durchführung eines Frühstücksempfangs (alternativ Mittag-/ Abendessen) für die Gäste des internationalen Schüleraustauschs

Einführung:
Bei der Ausführung dieses Arbeitsauftrags könnt Ihr Euch viele Kompetenzen aneignen, die Ihr im späteren Berufsleben häufig anwenden werdet. Ihr erfahrt, worauf Ihr achten müsst, um verschiedene Mahlzeiten zu planen, vorzubereiten und durchzuführen.

Das Thema wird unter Berücksichtigung z.B. regionaler oder saisonaler Gegebenheiten bearbeiten.

Auftrag:
Bitte bereitet ein Frühstück für den Empfang der niederländischen Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrerinnen und Lehrer vor. Geht hierbei bitte unter Berücksichtigung

- des gewählten Themas,
- der Zielgruppe (NL Austauschschüler)
- des zur Verfügung stehenden Budgets
- gesunder Ernährung

Endprodukt/Resultat:
Selbständiges organisieren Organisieren und Ausführen eines Frühstücks (Alternativen s.o.).

Kompetenzen/Fähigkeiten:
Bei der Ausführung dieses Arbeitsauftrags trainiert ihr folgende Kompetenzen bzw. wendet sie an:

- Absprachen mit Kolleginnen und Kollegen treffen
- Arbeitsabläufe planen und nach Zeitplan arbeiten (Drehbuch)
- Frühstück zusammenstellen
- Preiskalkulationen einhalten
- Arbeitsplanung (wer macht was?)
- Restaurant ggf. umgestalten (Möbel umstellen, Dekoration,...)

Evaluation:
Das Endresultat wird von allen Beteiligten (NL und D Schülerinnen und Schüler sowie alle beteiligten Lehrkräfte) evaluiert, wobei unter anderem darauf geachtet wird, ob das Frühstück “technologisch korrekt” zubereitet wurde.

Anlagen, die Ihr ABGEBEN müßt:
Frühstückskarte
Rezepte
Bestellungen/Einkaufslisten
Kostenberechnungen
Arbeitsplanung
Personalplanung (Vor- UND Nachbereitung, z. B. Aufräumen!)

Arbeitsauftrag 2 Vorbereitung eines Kochwettbewerbs mit gemischten Teams (NL-D)

Einführung:
Bei der Ausführung dieses Arbeitsauftrags kannst Du Dir viele Kompetenzen aneignen, die Du im späteren Berufsleben häufig anwenden wirst. Du erfährst, worauf Du achten musst, um unter Zeitdruck Mahlzeiten zu planen, vorzubereiten und herzustellen.

Auftrag:
Du kochst zusammen mit Deiner niederländischen Partnerin/Deinem niederländischen Partner. Ihr seid EIN TEAM beim Kochwettbewerb. Bitte arbeitet unter Berücksichtigung folgender Punkte:

- Rezept – nach Vorgaben – auswählen
- Einkaufsliste schreiben (Budget berücksichtigen)
- Arbeitsablauf planen (TEAMARBEIT – wer macht was?)
- praktisches Arbeiten in der Küche nach altbekannten Regeln (Sparsamkeit, Hygiene, Mülltrennung, Arbeitssicherheit, ...)

Endprodukt/Resultat:
Selbständig geplantes und hergestelltes Gericht für den Wettbewerb.

Kompetenzen/Fähigkeiten:
Bei der Ausführung dieses Arbeitsauftrags trainierst Du folgende Kompetenzen bzw. wendest sie an:

- Absprachen mit Kolleginnen und Kollegen treffen
- Arbeitsabläufe planen und unter Zeitdruck arbeiten (Drehbuch)
- Preiskalkulationen einhalten
- Arbeitsplanung (wer macht was?)

Beurteilung:
Das Endresultat wird von einer internationalen Jury (NL-D) beurteilt.
Bewertungskriterien sind:

- Hygiene
- Sparsamkeit
- Mülltrennung
- Arbeitssicherheit
- Technologisches Arbeiten
- Kreativität des Gerichts
- Anrichteweise
- Geschmack
- Teamarbeit

Anlagen, die ihr ABGEBEN müßt:

- Rezept (im Voraus)
- Menü

Abschluss
Das Projekt wird mit einem Kochwettbewerb abgeschlossen, oder mit einem gemeinsamen Rezeptbuch oder einem Kalender mit verschiedenen Rezepten.
Eventuell kann man den Teilnehmern sogar ein Teilnahmezertifikat geben.

DEUTSCH-NIEDERLÄNDISCHER SCHULAUSTAUSCH 2008

Sehr geehrte Ausbildungsbetriebe,
im Folgenden möchte ich noch einmal die Informationen über den geplanten Ablauf des Schulaustauschs bekannt geben.

Besuch in den Niederlanden (14.04-19.04.2008)

Mo	14.04.08	- Ankunft in den Niederlanden - Begrüßungsessen - Deutsch-Niederländische Gruppenbildung - Betriebszuweisung - Einweisung in die gemeinsame Gruppenarbeit: Thema: Mein niederländischer Ausbildungsbetrieb - Vorbereitung eines Jahreskalenders - Überführung in die Unterkünfte / Pause - 18.00 Uhr: Teambildung: Gemeinsamer Abend in Nijmegen
Di	15.04.08	- Flexibles Arbeiten an den Projekten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Mi	16.04.08	- Flexibles Arbeiten an den Projekten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Do	17.04.08	- Kochwettbewerb in deutsch-niederländischen Gruppen zum Thema: Mein bestes Dessert - meine beste Vorspeise. Das Siegerteam wird auf dem Deckblatt des Jahreskalenders abgebildet. - Flexibles Arbeiten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Fr	18.04.08	- Flexibles Arbeiten an den Projekten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Sa	19.04.08	- Gemeinsames Abschiedsfrühstück - Präsentation erster Produkte - Erstes Feedback der Auszubildenden - Rückreise der deutschen Schüler

DEUTSCH-NIEDERLÄNDISCHER SCHULAUSTAUSCH 2008

Sehr geehrte Ausbildungsbetriebe,
im Folgenden möchte ich noch einmal die Informationen über den geplanten Ablauf des Schulaustauschs bekannt geben.

Besuch der Niederländer in Deutschland (18.02-23.02.2008)

Mo	18.02.08	- Ankunft der Niederländer - Begrüßungsessen - Deutsch-Niederländische Gruppenbildung - Betriebszuweisung - Einweisung in die gemeinsame Gruppenarbeit: Thema: Mein deutscher Ausbildungsbetrieb - Vorbereitung eines Jahreskalenders - Überführung in die Unterkünfte / Pause - 18.00 Uhr: Teambildung in der Kletterhalle - Gemeinsamer Abend in Düsseldorf
Di	19.02.08	- Flexibles Arbeiten an den Projekten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Mi	20.02.08	- Flexibles Arbeiten an den Projekten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Do	21.02.08	- Flexibles Arbeiten an den Projekten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Einladung der Ausbildungslehrer zu einem Azubi-Abend im Martineum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Fr	22.02.08	- Flexibles Arbeiten an den Projekten in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum - Betriebsbesuche durch die Ausbildungslehrer
Sa	23.02.08	- Gemeinsames Abschiedsfrühstück - Präsentation erster Produkte - Erstes Feedback der Auszubildenden - Rückreise der niederländischen Schüler

Deutsch-Niederländischer Schulaustausch 2008

Sehr geehrte Ausbildungsbetriebe,

der dritte Hollandaustausch ist in der Planungsphase. In Absprache mit unserer niederländischen Partnerschule haben wir uns auf folgende Daten geeinigt.

- Besuch der Niederländer in Deutschland: 17.02-23.02.2008
- Gegenbesuch in den Niederlanden: 13.04-19.04.2008

Geplant ist ein 6tägiger Aufenthalt im jeweiligen Gastland. Der Anreisetag ist dieses Mal ein Sonntag. Wir hoffen so einen Einstiegstag vor dem eventuell arbeitsfreien Montag zu ermöglichen. Abreise ist ein Samstag.
Am Montag ist ein gemeinsamer Tag mit der gesamten Gruppe der deutschen und niederländischen Schüler vorgesehen.

Als Produkt wollen wir einen niederländisch-deutschen Jahreskalender (2009), mit allen beteiligten Betrieben und jeweils einem speziellen jahrezeitlichen Rezept, erarbeiten.

Wie auch in den vergangenen Jahren möchten wir einen möglichst kostengünstigen Austausch organisieren und den Niederländern eine freie Unterkunft ermöglichen- was im Gegenzug für uns ebenfalls geplant ist.

Über eine erneute Zusammenarbeit würden wir uns sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Armin Grote

Deutsch-Niederländischer Schulaustausch 2008

Sehr geehrter Herr.....,

der dritte Hollandaustausch ist in der Planungsphase. In Absprache mit unserer niederländischen Partnerschule haben wir uns auf folgende Daten geeinigt.

- Besuch der Niederländer in Deutschland: 17.02-23.02.2008
- Gegenbesuch in den Niederlanden: 13.04-19.04.2008

Geplant ist ein 6tägiger Aufenthalt im jeweiligen Gastland. Der Anreisetag ist dieses Mal ein Sonntag. Wir hoffen so einen Einstiegstag vor dem eventuell arbeitsfreien Montag zu ermöglichen. Abreise ist ein Samstag.
Am Montag ist ein gemeinsamer Tag mit der gesamten Gruppe der deutschen und niederländischen Schüler vorgesehen.

Als Produkt wollen wir einen niederländisch-deutschen Jahreskalender (2009), mit allen beteiligten Betrieben und jeweils einem speziellen jahrezeitlichen Rezept, erarbeiten.

Wie auch in den vergangenen Jahren möchten wir einen möglichst kostengünstigen Austausch organisieren und den Niederländern eine freie Unterkunft ermöglichen- was im Gegenzug für uns ebenfalls geplant ist.

Über eine erneute Zusammenarbeit würden wir uns sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Armin Grote

DEUTSCH-NIEDERLÄNDISCHER SCHULAUSTAUSCH 2008

Besuch der Deutschen in den Niederlanden (14.04-19.04.2008)

Mo	14.04.08	- Ankunft der Deutschen - Betriebszuweisung - Einweisung in die gemeinsame Gruppenarbeit: Thema: Der deutsche und der niederländische Ausbildungsbetrieb; Rezepte und Fotos - Format für die Rezepte - Gemeinsames Mittagessen - Überführung in die Unterkünfte; Mill und Herpen - Gemeinsamer Abend in Nijmegen
Di	15.04.08	- Flexibles Arbeiten an den Reportagen in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum
Mi	16.04.08	- Flexibles Arbeiten an den Reportagen in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum
Do	17.04.08	- Flexibles Arbeiten an den Reportagen in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum
Fr	18.04.08	- Flexibles Arbeiten an den Reportagen in der Schule und den Betrieben - Betriebspraktikum
Sa	19.04.08	- Gemeinsames Abschiedsfrühstück in Mill - Erstes Feedback der Auszubildenden - Rückreise der deutschen Schüler

DEUTSCH-NIEDERLÄNDISCHER SCHULAUSTAUSCH 2008

Hallo Zusammen,
kurze Information für alle Ausreisewilligen.

Treffpunkt Montag 14.04.08 um 9.00 Uhr an der Schule.
Bringt bitte folgende Dinge mit:

- Kochkleidung
- Ausweis
- Handy
- EC-Karte oder Kreditkarten bzw. Geld
- Handtuch
- Badetuch und Schwimmsachen
- Sportkleidung und Schuhe
- Notwendige Medikamente

Zurück sind wir am 19.04 zwischen 12.00 und 13.00 Uhr.
Wichtig ist die Information über eine bestehende Krankheit oder Verletzung.

Bis Montag

A. Grote

ROC de Leijgraaf
brengt kennis in praktijk

berufskolleg ost
der Stadt Essen

URKUNDE

Niederländisch-Deutscher Kochwettbewerb
im Schuljahr …

Hiermit gratulieren wir _____

und _____ zur Teilnahme

am Kochwettbewerb …

am … im Berufskolleg Ost der Stadt Essen.

Sie haben als Team den _____ Platz belegt.

_____	_____	_____	_____
André Heckmanns	Stefan Hoeijmakers	Armin Grote	Lucie Henke

BEWERTUNGSBOGEN

Namen der Teammitglieder:

Arbeitsauftrag:

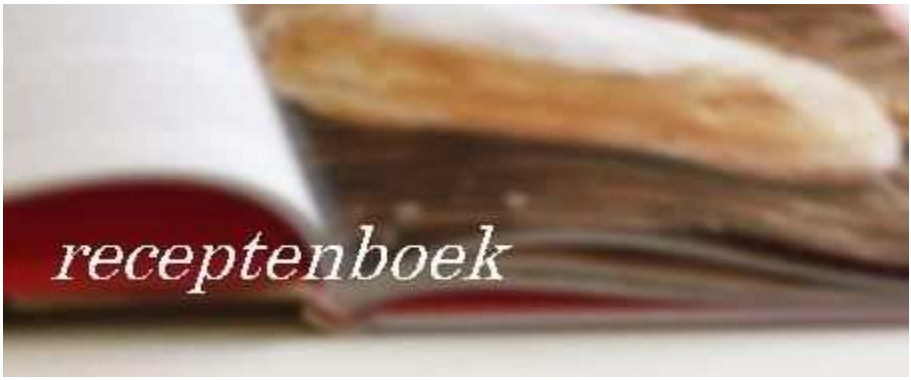
Beurteilungskriterien:	**---**	**o**	**+++**	**Bemerkungen**
Vorbereitung:				
Rezept				
Kreativität des Gerichts				
Einhaltung Budget				
Durchführung:				
Hygiene				
Sparsamkeit				
Mülltrennung				
Arbeitssicherheit				
Technologisches Arbeiten				
Ergebnis:				
Anrichteweise				
Geschmack				
Technologisches Arbeiten				
Weitere Beurteilungskriterien:				
Kommunikation				
Teamarbeit				

Weitere Pluspunkte:	
Noch üben:	

Note:

Datum:

Unterschrift:



ROC de Leijgraaf

berufskolleg st
der Stadt Essen

Cuijk / Essen
2006

Studenten:
Berufskolleg Essen:

ROC de Leijgraaf:

Begeleiders / Begeleiter: Arminn Grote, ….
Berufskolleg Essen:

ROC de Leijgraaf: André Heckmanns, Stefan Hoeijmakers.

© ROC de Leijgraaf Cuijk 2006
Deze uitwisseling en uitgave zijn mede mogelijk gemaakt dankzij een subsidie van de pronvincie Noord-Brabant

ROC de Leijgraaf

Voorwoord

Koken is een internationale en multiculturele bezigheid. Vakbroeders en –zusters onder elkaar komen vaak tot de mooiste creaties als er wat op spel staat. Al is het bij voorbeeld maar om de eer van je school hoog te houden of wellicht nog eens stapje hoger om je land te mogen vertegenwoordigen bij een internationale studentenuitwisseling.

Deelnemers van ROC de Leijgraaf uit Cuijk kregen de kans om hun kookkunsten te tonen aan hun vakbroeders van de Berufsschule Ost uit Essen (Duitsland). In november 2005 ontmoetten de vakbroeders elkaar voor het eerst in Essen, in januari 2006 vond de return van deze uitwisseling plaats in Cuijk.
Tijdens beide uitwisselingen werd er naast het (letterlijk en figuurlijk) kijken in beide keukens en het leren van en met elkaar ook gestreden om de zogenoemde Ruhr-Maas-Cup.
Tevens werkten deze jonge koks mee in diverse gerenommeerde restaurants in zowel Duitsland als Nederland. Deelnemende Duitse restaurants: Hülsmannshof, Schloss Hugenpoet, GPO Varieté, Sengelmannshof, Holiday Inn, Hubert Imhoff, Mintrops Landhotel, Hackbarth's, Residence en Schmachtenberghof in Essen en omgeving. Restaurant Mookerheide, In geuren en kleuren, Het Savarijn, Scandic sanadome, Chalet Brakkestein en De Schat in Nijmegen en omgeving waren aan Nederlandse zijde deelnemende restaurants.

In al deze bedrijven werden de studenten met open armen ontvangen en draaiden zij mee in organisatie, alsof zij dat al jaren deden.

In dit receptenboekje treft u enkele van de recepten aan, die tijdens beide uitwisselingen zijn geboren. U zult zien dat met dezelfde basisingrediënten diverse verrassende menu's tot stand zijn gekomen. Deze menu's, geschreven door de studenten van beide scholen, zijn onveranderd opgenomen in dit receptenboek. Wij wensen u heel veel plezier bij het bereiden en het eten van de gerechten.

Smakelijk eten!

Vorwort

Kochen ist eine internationale und multikulturelle Tätigkeit. Fachbrüder und -schwester untereinander kommen oft zu den schönsten Kreationen wenn etwas auf dem Spiel steht. Wenn man z.B. die Ehre der Schule hochhalten muß, oder sogar sein Land vertreten darf bei einem internationalen Schüleraustausch.

Studenten von ROC de Leijgraaf aus Cuijk (Holland) durften ihre Kochfähigkeiten bei den Kollegen der Berufsschule Ost in Essen zeigen. November 2005 begegneten die Studenten sich zum ersten Mal in Essen, im Januar 2006 fand "das Rückspiel " in Cuijk statt.

Während dieser Schüleraustausche wurde nicht nur um die Ehre gestritten sondern auch um einen richtigen Pokal, den Ruhr-Maas-Cup.

Die Studenten durften in diesem Zeitraum auch bei renomierten Restaurants in Deutschland und Holland als AZuBi mitarbeiten.
Deutsche Restaurants: Hülsmannshof, Schloss Hugenpoet, GPO Varieté, Sengelmannshof, Holiday Inn, Hubert Imhoff, Mintrops Landhotel, Hackbarth's, Residence und Schmachtenberghof alle in Essen und Umgebung.
Holländische Restaurant: Mookerheide, In geuren en kleuren, Het Savarijn, Scandic sanadome, Chalet Brakkestein und De Schat alle in Nijmegen und Umgebung.

In all diesen Betrieben wurden die Studenten mit offenen Armen empfangen und arbeiteten sie mit als täten sie dies schon Jahre.

In diesem Rezeptebuch finden Sie einige der Rezepte, die während des Austausches entstanden sind. Sie werden sehen daß man mit den gleichen Zutaten verschiedene Menüs entstanden sind. Die Bedenker dieser Menüs wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Bereitung und selbstverständlich beim Essen dieser Gerichte.

Guten Appetit

ROC de Leijgraaf

Inhoudsopgave

VOORGERECHT **6**

Tagliatelle met geroerbakte zalm met courgette & room *6*

Huisgerookte zalm, venkelsalade *8*

sinaasappelsaus *10*

Schuim van zalm *12*

HOOFDGERECHT **14**

Zalmtartaar *14*

Gesauteerde kalfslende *16*

Kruidensaus *18*

Kalfslende met sinaasappelsaus *20*

Tempura bosuitjes *22*

Kalfslende met Brabantse kruidenkorst *24*

NAGERECHT **26**

Wijngelei Rio met caramelrooster *26*

Yoghurt vruchten bavarois *28*

Sinaasappelparfait *30*

Kokosmousse *32*

Inhaltsverzeichnis

VORGERICHT **7**

Tagliatellesalat mit Lachs, Zucchini & Dillsaße *7*

Hausgeräucherte Lachsschnitte, Fenchelsalat *9*

Orangen-Butter-Sauce *11*

Schaum vom Lachs *13*

HAUPTGERICHT **15**

Lachs Tartar *15*

Sautierter Kalbsrücken *17*

Kräutersauce *19*

Kalbsrücken à l'Orange *21*

Tempura Frühlingszwiebeln *23*

Kalbsrücken mit Brabantse Kräuterkurste *25*

NACHTISCH **27**

Weingelee mit Caramelraster *27*

Yoghurt Früchtebavarois *29*

Orangenparfait *31*

Kokosmousse *33*

ROC de Leijgraaf

Tagliatelle met geroerbakte zalm
met courgette & room

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Tagliatelle Courgette Zalm Olie Room (slank) Dille Parmezaanse kaas Peper & zout	440 gr 2 500 gr 2,5 eetlepel 1,25 dl 40 gr	3 liter pan 1 bakpan 1 paletmes 1 steelpan 1 schuimspaan 1 bolzeef

Bereidingswijze	**Tip**
- Kook de tagliatelle in ruim water met zout gaar volgens de gebruiksaanwijzing - Was en snijd de courgette in blokjes - Snijd de zalm in blokjes - Roerbak de courgette en zalm gaar - Voeg de room en de uitgelekte pasta toe - Afsmaken met peper en zout en dille strooi er voor doorgifte parmezaanse kaas op	- Andante (gaarheids aanduiding)

Tagliatellesalat mit Lachs,
Zucchini & Dillsoße

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Tagliatella Zucchini Lachs Öl Sahne Dill Parmezan Pfeffer & Salz	440 g 2 500 g 2,5 EL 1,25 dl 40 g	3 Liter Pfanne 1 Bratpfanne 1 Palette 1 Stielpfanne 1 Schaumlöffel 1 Sieb

Zubereitung	**Tipp**
- Tagliatelle in Salzwasser kochen - Zucchini waschen und in Würfeln schneiden - Den Lachs in Würfeln schneiden - Zucchini und Lachs braten - Sahne und abgetropfte Tagliatelle zufügen - Abschmecken mit Pfeffer, Salz und Dill. - Vor dem annoncieren Parmezan aufstreuen	- Andante

ROC de Leijgraaf

Huisgerookte zalm,
venkelsalade & sinaasappelsaus

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Zalm Peper & zout	70 gr	1 Mes 1 Snijplank 1 Rookpan 1 Rookmot 1 Vistang 1 Aluminiumfolie 1 Bakplaat

Bereidingswijze	**Tip**
- Snijd de zalm in mootjes - Was en snijd de courgette in blokjes - Snijd de zalm in blokjes - Roerbak de courgette en zalm gaar - Voeg de room en de uitgelekte pasta toe - Afsmaken met peper en zout en dille strooi er voor doorgifte parmezaanse kaas op	Zalm niet te lang laten roken en ook niet te lang in de oven, anders wordt deze te gaar en droog

Hausgeräucherte Lachsschnitte
Fenchelsalat & Orangen-Butter-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Lachs Pfeffer & Salz	70 g	1 Messer 1 Schneidebrett 1 Räucherpfanne 1 Baumrinde 1 Fischzange 1 Alufolie 1 Backblech

Zubereitung	**Tipp**
- Lachs in Stücke schneiden - Räucherpfanne aufs Feuer stellen, wenn diese gut raucht, den Lachs auf einem Bratrost legen und warten bis der Lachs geraucht ist - Legen Sie den Lachs auf das Backblech und stellen Sie ihn in den Ofen bis er gar ist - Abschmecken mit Pfeffer und Salz	Den Lachs nicht zu lange räuchern und auch nicht zu lange im Ofen, sonst wird er zu gar

ROC de Leijgraaf

Sinaasappelsaus

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Venkel Sinaasappelsap Peper & zout Noily pra Olijfolie Honing	2 stuks ¼ liter 2 cl 2 cl ½ eetlepel	1 snijplank 1 koksmes 1 afvalbeker 2 bekkens 1 garde 1 maatbeker

Bereidingswijze	**Tip**
- Venkel 1mm julienne snijden - Sinaasappelsap, zout, peper, noily prat, honing en olijfolie toevoegen en laten marineren - Afsmaken met peper & zout - De marinade dient tevens als saus	Hoe dunner de venkel gesneden hoe lekkerder!

Orangen-Butter-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Fenchel Orangensaft Pfeffer & Salz Noily pra Olivenöl Honig	2 Stück ¼ l 2 cl 2 cl ½ EL	1 Schneidebrett 1 Messer 1 Abfalleimer 2 Schalen 1 Schneebesen 1 Messbecher

Zubereitung	**Tipp**
- Fenchel Julienne (1 mm) schneiden - Orangensaft, Salz, Pfeffer, noily pra, Honig und Olivenöl zufügen und stehen lassen zum marinieren - Abschmecken - Die Marinade wird auch als Sauce verwendet	Je dünner der Fenchel je schmackhafter!

ROC de Leijgraaf

Schuim van zalm

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Zalmfilet Knoflook Sjalot Room Visboullion Peper & zout	200 gr 1 teen 1 2 dl 1 dl	1 snijplank 1 mes 1 bolzeef 1 pan

Bereidingswijze	**Tip**
- Knoflook en sjalot aanzetten - Zalmfilet toevoegen - Knoflook toevoegen - Room en bouillon toevoegen - Blenderen (mengen) - Zeven door bolzeef - Afsmaken met peper en zout - Serveren in een champagnefluit	Niet laten verkleuren Cutteren (met b.v. een staafmixer) Op het à la minute nog staven met de staaf-mixer en meteen serveren

Schaum vom Lachs

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Lachs Knoblauch Schalotte Sahne Fischbrühe Pfeffer & Salz	200 gr 1 Zehe 1 st. 2 dl 1 dl	1 Schneidebrett 1 Schlagmesser 1 Sieb 1 Pfanne

Zubereitung	**Tipp**
- Knoblauch und Schalotte bräunen - Lachs zufügen - Knoblauch zufügen - Sahne und Brühe zufügen - Mischen - Abschmecken mit Pfeffer & Salz - Servieren in einem Sektspitz	Nicht verfärben lassen Cutteren (zB mit einem Mixer)

ROC de Leijgraaf

Zalm tartaar

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Zalm Crème fraîche Citroensap Limoen cestesse Cayennepeper Courgette Peper & zout	200 gr 1 dl ¼ ¼ ¼ theelepel ½	1 mes 1 snijplank 1 afruimbakje

Bereidingswijze	**Tip**
- Zalmfilet schoon maken en fijn hakken - Courgette in kleine blokjes snijden en aanfruiten in olijfolie - Citroensap, cayennepeper, limoen cestesse en crème fraîche toevoegen - Met peper en zout afsmaken - In een vormpje drukken en afgarneren	Zalm MOET heel vers zijn! Vet en graten verwijderen

Lachs Tatar

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Lachs Crème fraîche Zitronensaft Limone cestesse Cayennepfeffer Zucchini Pfeffer & Salz	200 g 1 dl ¼ ¼ ¼ TL ½	1 Messer 1 Schneidebrett 1 Abfalleimer

Zubereitung	**Tipp**
- Lachsfilet säuberen und fein hacken - Zucchini in kleine Würfel schneiden und bräunen in Olivenöl - Zitronensaft, Cayennepfeffer, Zitrone cestesse und Crème fraîche zufügen. - Mit Pfeffer & Salz abschmecken - In einer Form drücken und garnieren	Lachs muß unbedingt frisch sein! Fett und Gräte entfernen

ROC de Leijgraaf

Gesauteerde kalfslende

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Kalfslende Courgette Roseval aardappel Koolrabi	1 kg 1 1 kg 3 st	1 mes 1 snijplank 1 afvalbak 1 bakpan 1 braadslee

Bereidingswijze	**Tip**
- Kalfslende pareren en om en om bakken en in een slee leggen - Courgette en koolrabi touneren en blancheren - Roseval uitsteken en blancheren - A la minute de groente en aardappels bakken - Afsmaken met peper & zout	Vlees bakken op 150° C met kerntemperatuur van 55° C Groente niet te hard bakken, denk aan kleur

Sautierter Kalbsrücken

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Kalbslende Zucchini Süßkartoffeln Kohlrabi	1 kg 1 halber Sack 3 St	1 Messer 1 Schneidebrett 1Abfalleimer 1 Bratpfanne 1 *Slee*

Zubereitung	**Tipp**
- Kalbsrücken *pareren en om en om backen en in een slee legen* - Zucchini und Kohlrabi *touneren en kort* blanchieren - Süßkartoffeln *ausstechen* und blanchieren - A la minute Gemüse und Süßkartoffeln backen - Pfeffer und Salz abschmecken	Fleisch auf 150 Grad Celsius braten mit einer Kerntemperatur von 55 Grad Celsius Gemüse nicht zu hard backen. Denken Sie an die Farbe

ROC de Leijgraaf

Kruidensaus

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Boter Mire poix Bloem Jus de veau Room Peterselie Bieslook	50 gr 100 gr 60 gr ½ ltr 2 dl 1 takje ¼ bos	

Bereidingswijze	**Tip**
- Boter - Mire poix aanfruiten - Bloem toevoegen - Jus de veau toevoegen in 3 etappes en de room - Peterselie en bieslook op het laatste moment toevoegen - Afsmaken met peper & zout	Let op de roux! (goed laten garen) Jus de veau eerste gedeelte goed oplossen in de roux, anders krijg je klontjes Anders verkleuren de kruiden

Kräutersauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Butter Mire poix Bloem Jus de veau Sahne Petersilie Schnittlauch	50 g 100 g 60 g ½ l 2 dl	

Zubereitung	**Tipp**
- Butter - Mire poix bräunen - Mehl zufügen - Jus de veau (in 3 Etappen) und Sahne zufügen - Petersilie und Schnittlauch zuletzt zufügen - Abschmecken mit Pfeffer & Salz	Passen Sie auf die Mehlschwitze! (richtig garen lassen)

ROC de Leijgraaf

Kalfslende met sinaasappelsaus

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Kalfslende	750 gr	1 mes
Boter	95 gr	1 snijplank
Sinaasappel	2,5 gr	1 office mesje
Zout		1 afruimbakje
Peper		
Nootmuskaat		
Bieslook		
Peterselie		
Jus d'orange	2,5 glas	
Grand Marnier	0,05 liter	
Crème fraîche	1,25 beker	

Bereidingswijze

- Schaal verwarmen in de oven
- Het kalfsvlees in de jus d'orange leggen minimaal 2 uur in de koelkast laten marineren
- Droogdeppen met keukenpapier en het vlees kruiden
- Daarna rosé braden in ca. 45 à 50 minuten
- Het vlees uit de braadboter halen, zouten en minstens 5 minuten met folie afgedekt laten rusten. Op een voorverwarmde schaal plaatsen
- De braadboter blussen met de jus d'orange (=marinadesap) en Grand Marnier
- Dit tot de helft inkoken en de crème fraîche, bieslook en peterselie toevoegen
- Nu in laten koken tot sausdikte
- Op het laatst de uitgesneden sinaasappel (ontvelt, ontpit en in partjes) toevoegen en even doorwarmen
- Jus d'orange saus bij het vlees serveren

Kalbsrücken à l Orange

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Kalbsrücken	750 g	1 Messer
Butter	95 g	1 Schneidebrett
Apfelsine	2,5 g	1 Abfalleimer
Pfeffer & Salz		
Muskatnuss		
Schnittlauch		
Petersilie		
Orangensaft	2,5 Glas	
Grand Marnier	0,05 l	
Crème fraîche	1,25 Becher	

Zubereitung

- Schale im Ofen erhitzen
- Den Kalbsrücken in Orangensaft legen und mindestens 2 Sunden im Kühlschrank marinieren lassen
- Trockentupfen mit Küchenpapier, danach das Fleisch würzen
- Den Kalbsrücken in etwa 45 bis 50 Minuten rosa braten
- Das Fleisch aus dem Butter holen, salzen und mindestens 5 Minuten (mit Alufolie abdecken) stehen lassen. Auf einer vorgeheitzten Schale legen
- Die Butter ablöschen mit Orangensaft (=Saft der Marinade) und Grand Marnier
- Bis zur Hälfte eindicken lassen und Crème Fraîche, Schnittlauch und Petersilie zufügen
- Jetzt eindicken lassen zu einer Sauce
- Zuletzt die Apfelsine (enthäutet, entkernt und in Stücke) zufügen und kurz erhitzen
- Sauce à l'Orange beim Kalbsrücken servieren

ROC de Leijgraaf

Tempura bosuitjes

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Bosuien Tempura Peper & zout	5 st 50 gr	1 officemes 1 snijplank 1 bekken 1 afruimbakje 1 schuimspaan

Bereidingswijze	**Tip**
- Bosuien schoonmaken - Tempura met ijskoud water een beslag maken en op smaak brengen met peper & zout - Bosuitjes door de tempura halen en goed bedekken - Frituren op 180° C - Op keukenpapier leggen	Meteen serveren!

Tempura Frühlingszwiebeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Frühlingszwiebeln Tempura Pfeffer & Salz	5 St	1 Messer 1 Schneidebrett 1 Schale 1 Abfalleimer 1 Schaumlöffel

Zubereitung	**Tipp**
- Frühlingszwiebeln sauber machen - Tempura ……und abschmecken mit Pfeffer & Salz - Frühlingszwiebeln durch Tempura *holen und gut bedecken* - Fritieren auf 180 Grad Celsius - Auf Küchenpapier legen	Sofort servieren!

ROC de Leijgraaf

Kalfslende met Brabantse kruidenkorst

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Kalfslende	1 kg	1 koksmes
Thijm	2½ gr	1 officemes
Marjoraan	1 takje	1 snijplank
Peterselie	1 takje	1 afruimbakje
Peper & zout		1 vleestang
Sjalotten	10 stuks	1 houten lepel
Wit brood	3 sneetjes	1 cutter
Rode wijn	200 ml	1 sauteerpan
Boter	500 gr	

Bereidingswijze	**Tip**
- Kalfslende schoonmaken en sauteren in de sauteuse - Brood met de kruiden cutteren en gesmolten boter zout en peper - Kalfslende bedekken met de kruiden panade - In de oven schuiven op 180°C - Na 8 min. eruit halen en laten rusten - Voor doorgifte 10 min. in de oven zetten en trancheren voor het serveren - Fruit schoongemaakte sjalotten aan in de sauteerpan en blus deze af met rode wijn - Reduceren en monteren met roomboter - Afsmaken met peper & zout	Roze serveren Denk aan de krokante korst dat deze niet afbrokkelt.

Kalbsrücken mit Brabantse Kräuterkurste

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Kalbsrücken	1 kg	1 Messer
Senf	2½ g	1 *office Messer*
Thymian	1 Zweig	1 Schneidebrett
Marjoran	1 Zweig	1 Abfalleimer
Petersilie	1 Zweig	1 *Vleestang*
Pfeffer & Salz		1 Holzlöffel
Schalotten	10 Stück	1 *cutter*
Weißbrot	3 Scheiben	1 Sautierpfanne
Rotwein	200 ml	
Butter	500 g	

Zubereitung	**Tipp**
- Kalbsrücken sauber machen und sautieren in der Sautierpfanne - Brot mit Kräuter cutteren und geschmolzene Butter Pfeffer und Salz - Kalbsrücken bedecken mit Kräuterpanade - In den Ofen schieben auf 180°C - Nach 8 Minuten herausnehmen und ruhen lassen - Vor *doorgifte* 10 Minuten in den Ofen stellen und trancheren vor dem servieren - Schalotten bräunen in Sautierpfanne und *blus deze* mit Rotwein - Reduceren en monteren mit Butter	Rosa servieren Denken Sie an *de krokante korst dat deze niet afbrokkelt*

ROC de Leijgraaf

Wijngelei Rio met caramelrooster

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	Hoeveelheid	Benodigdheden
Suiker	0,8 kg	4 pannen
Gelatine	0,02 kg	1 officemes
Water	0,35 l	1 afruimbakje
Wijn	0,6 l	3 bekken
Annassap	0,2 l	1 pannenlikker
Aardbeien siroop	0,2 l	1 mes
Pitu	0,2 l	1 snijplank
Annanas	1	4 glazen
Kiwi	1	1 vetvrij papier
Limoen	1	1 garde
Aardbeien	1	
Druivensuiker	3 eetlepel	
Kristalsuiker	5 eetlepel	
Slagroom	0,4 l	

Bereidingswijze

- Gelatine in water laten weken. De wijn met suiker in 4 pannen verhitten en de (4)sappen (aardbeien, limoen, kiwi en ananas) verdelen, gelatine oplossen en laten afkoelen. In lagen verwerken in glazen
- Goed drooggemaakte vruchten klein snijden en in de gelei drukken en afdekken met wijngelei en laten geleren
- Wegzetten en verder laten opstijven
- Suiker carameliseren en op vetvrij papier gieten met een lepel in een vorm van een rooster

Weingelee mit Caramelraster

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Zucker	0,8 kg	4 Töpfe
Gelantine	0,02 kg	1 *Office*Messer
Wasser	0,35 l	1 Abfalleimer
Wein	0,6 l	3 Schalen
Annassaft	0,2 l	1 Messer
Erdbeersirup	0,2 l	1 Schneidebrett
Pitu	0,2 l	4 Gläser
Annanas	1	1 fettfreies Papier
Kiwi	1	1 Scneebesen
Limette	1	
Erdbeere	1	
Brauner Zucker	3 EL	
Feinkristallzucker	5 EL	
Sahne	0,4 l	

Zubereitung

- Gelantine in Wasser Quellen lassen,gequollene Gelantine mit Zucker und Wein in 4 Töpfen mit dem jeweiligen Saft bis unter den Sidepunkt erhitzen, abkühlen, passieren. Kurz vor dem Stocken verwenden
- Gut abgetropfte Früchte schichtweise schneiden und einlegen, mit Weissweingelee auffüllen und stocken lassen
- Nach dem abschliessendem Aufgiessen abstellen und abkühlen lassen. Zucker in einer Kasserolle goldbraun zerlassen, ein Backblech mit Öl bepinseln. Mit einem Löffel Gitter aufspritzen, erkalten lassen, bis sie hart sind - zum Garnieren verwenden.

ROC de Leijgraaf

Yoghurt vruchten bavarois

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Vruchten coulis Slagroom Yoghurt Gelatine Suiker	2 dl 1 dl 1 dl 3 blaadjes 50 + 75 gr	1 bekken 1 pan 1 garde 1 pannenlikker 1 houten lepel

Bereidingswijze	**Tip**
- Gelatine blaadjes laten weken - Slagroom met 50 gr suiker tot yoghurt dikte kloppen - Coulis samen met de rest van de suiker verwarmen - Gelatine blaadjes toevoegen - Coulis af laten koelen - Yoghurt en slagroom bij elkaar mengen - Coulis met de rest vermengen - In de gewenste vorm gieten	In ruim water Tot de massa wat stijver is geworden Slagroom bij de coulis In de koeling bewaren bij max. 7° C

Yoghurt Früchtebavarois

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Früchten coulis Sahne Yoghurt Gelatine Zucker	2 dl 1 dl 1 dl 3 Bl 50 + 75 g	1 Schale 1 Pfanne 1 Schneebesen 1 *pannenlikker* 1 Holzlöffel

Zubereitung	**Tipp**
- Gelatineblätter *weken* - Sahne mit 50 g Zucker bis zur Yoghurt schlagen - Coulis zusammen mit dem Rest des Zuckers erhitzen - Gelatineblätter zufügen - Coulis abkühlen lassen - Yoghurt und Sahne mischen - Coulis mit dem Rest vermischen - In die gewünschte Form gießen	In ausreichend Wasser Bis die Masse fester geworden ist Im Kühlschrank aufbewahren auf max. 7° C

ROC de Leijgraaf

Sinaasappelparfait

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Slagroom Eigeel Suiker Sinaasappelsap of compount Grand Manier Confiture puur	500 ml 7 x 30 210 gr 200 gr 1 dl ½ eetlepel 1 borrelglas 2 dl	Bordje Afruimbakje Mes Snijplank Parfaitvorm Bakpapier Pan Lepel Spuitzak

Bereidingswijze	**Tip**
- De slagroom opkloppen tot yoghurt dikte - Suiker en eigeel schuimig roeren - De smaakstof en Grandmanier bij de slagroom eronder scheppen afdekken en in de koeling zetten - Eigeel en suiker Au bain marie opkloppen en daarna koud kloppen - De slagroom eronder spatelen en meteen in de vorm(en) gieten, afdekken en invriezen - Chocolade smelten en met een spuitzak op bakpapier een rooster spuiten. Ook deze in de vriezer leggen. Deze dient als garnering voor de parfait	Snel werken anders loopt de slagroom terug Niet warmer dan 37°C kloppen. Snel vermengen anders sla je lucht er meteen uit. Afgarneren en meteen serveren. (smelt snel!)

Orangenparfait

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Sahne Eigelb Zucker Orangensaft oder Konzentrat Grand Manier Dunkle Couvertuere	500 ml 7 x 30 210 g 200 g ½ TL 1 Schuß 100 g	1 Schüssel 1 Schneebesen 1 Messer 1 Schneidebrett 1 Parfaitformen 1 Backpapier 1 Topf 1 Löffel 1 Spritzbeutel

Zubereitung	**Tipp**
- Die Sahne aufschlagen und kalt stellen - Zucker und Eigelb schaumig schlagen, den Orangensaft und den Grand Manier dazugeben, die Sahne unterheben und das Parfait in die Formen fuellen und einfrieren - Das Backpapier in breite Streifen schneiden, und mit geschmolzener Schokolade ein Gitter spritzen, - Anschliessend das gefrorene Parfait aus der Form lösen und in das Gitter einrollen und erneut gefrieren	Schnell arbeiten, damit das Parfait nicht antaut

ROC de Leijgraaf

Kokosmousse

Recept voor 4 personen

Grondstoffen	**Hoeveelheid**	**Benodigdheden**
Eiwit Suiker Gelatine Kokosmelk Slagroom Witte chocolade Kokosrasp	60 gr 50 gr 2 blaadjes 1.3 dl 3,3 dl 200 gr 10 gr	1 garde 3 bekkens 1 pan 1 pannenlikker

Bereidingswijze	**Tip**
- Chocolade smelten - Eiwitten met suiker opkloppen tot schuim - Gelatine weken - Kokosmelk verwarmen - Gelatine in de melk oplossen en daarna de melk laten afkoelen. - Chocolade met de hangende melk vermengen - Slagroom doorspatelen (lobbig) - Kokosrasp toevoegen en in een bekken doen, afdekken en minimaal 3 uur laten rusten in de koeling - Quenelles maken en afgarneren	Niet te warm en zonder vocht! Moet snel gebeuren anders krijg je klonters

Kokosmousse

Rezept für 4 Personen

Zutaten	**Menge**	**Werkzeug und Utensilien**
Eiweiss Zucker Gelatine Kokosmilch Schlagsahne Weisse Schokolade Kokosraspeln	60 g 50 g 2 Bl 1.3 dl 3,3 dl 200 g	

Zubereitung	**Tipp**
- Kuvertüre schmelzen - Eiweiss mit Zucker schlagen - Gelatine einweichen - Kokosmilch erhitzen - Gelatine in der Milch auflösen, danach abkühlen lassen - Sahne *doorspatelen (lobbig)* - *Kokos…*in Schale gießen, abdecken und mindestens 3 Stunden stehen lassen - Klößchen machen und	Nicht zu warm und ohne ....