

Pressebericht

28. November 2011

Deutsche und niederländische Gastronomieschüler kosten gemeinsam während euregionaler Gastronomiewoche

Vom 28. November bis zum 2. Dezember 2011 findet in Wageningen und Arnhem in Rijn IJssel/Vakschool Wageningen ein groß angelegter kulinarischer Austausch statt zwischen den Niederlanden und Deutschland. Zirka 250 deutsche und 250 niederländische Gastronomieschüler bereiten in dieser Woche gemeinsam Gerichte aus dem Nachbarland zu. Die grenzübergreifende Kooperation macht vielleicht den Weg frei für Gastronomieschüler um mal in die Küche des Nachbarlandes zu schauen.

Buddy

Während der euregionalen Gastronomiewoche werden etwa 55 Bäcker, 240 Köche und 200 Restaurantfachleute miteinander zusammenarbeiten. Die deutschen Schüler bekommen alle einen niederländischen Buddy, der dieselbe Ausbildung macht im Rijn-IJssel/Vakschool Wageningen. Anhand eines abwechslungsreichen Programms lernen sie die Kultur, die Arbeitsweise und die Gerichte aus dem Nachbarland kennen.

Programm

Jedes Fachgebiet hat sein eigenes Tagesprogramm. Nachher treffen alle Schüler sich beim Abendessen, wo sie die Produkte ihrer Mitschüler kosten können. Das kulinarische Thema ist 'Wild'. Die Köche bekommen einen Warenkorb mit Zutaten, die sie nach ihrer Façon benutzen können für ihre Gerichte. Die Bäcker lernen die deutschen und niederländischen Backtechniken für Bäckerei und Konditorei kennen. Die Restaurantfachleute besuchen drei Workshops: 'Geschmack', 'Barista' und 'Wein- und Likörprobe'. Außerdem machen sie die Tischdekorationen und helfen in der Bedienung.

Expertentreffen

Am 2. Dezember können niederländische en deutsche Gastronomielehrer Ihre Kenntnisse erweitern bei einem speziellen Expertentreffen. Dieses hat als Thema 'Die Küche der Zukunft' und bietet ein interessantes Programm mit Vorlesungen und Workshops, wie zum Beispiel 'Kochen mit Insekten'. Keynote-speaker ist Dr. Peter Klosse, Lektor der Gastronomie der Stenden Hogeschool. Er lüftet einen Zipfel des Schleiers über die Gastronomie der Zukunft. Dr. ir. Jeroen Knol, Senior-Forscher der Universität Wageningen berichtet über neue Technologien in der Gastronomie.

Gastgeber, Initiator und beteiligte Schulen

Initiator dieser euregionalen Gastronomiewoche ist die Ler(n)ende Euregio.

Die Ler(n)ende Euregio ist eine grenzübergreifende Kooperation zwischen Berufsausbildungen und Ausbildungsbetrieben in der Euregio Rhein-Waal.

Gastgeber ist Rijn IJssel Vakschool Wageningen, eine renommierte Schule im Bereich Gastronomie und Bäckerei und Teil des ROC Rijn IJssel.

Die teilnehmenden deutschen Schulen sind: Sophie-Scholl Berufskolleg Duisburg, Oswald-von-Nell-Breuning BK Coesfeld und Berufsbildungszentrum Grevenbroich.

