

Geschmackvolle Begegnung

Kochschüler des „Lycée Technique de Bonnevoie“ bereiten Gourmet-Teller in der „Saint-Paul“-Kantine zu



Zusammen mit den Köchen, die täglich für die Mitarbeiter von „Saint-Paul“ kochen, bereiten die Schüler köstliche Gerichte zu.



Um 12 Uhr musste die Mahlzeit auf den Teller.

VON ROSA CLEMENTE

Luxemburg. Man nehme hungrige Mitarbeiter des Medienhauses „Saint-Paul Luxembourg“ – dort erscheint auch das „Luxemburger Wort“ –, elf motivierte LTB-Kochschüler, füge eine Prise Talent hinzu und begieße das Ganze mit einer großen Portion Koordination. Das Resultat ist ein Überraschungsmenü, das die Gaumen der rund 140 Mittagsgäste verwöhnt. Es ist der krönende Abschluss der einwöchigen „Semaine de la Santé et Sécurité“, die ganz unter dem Motto „gesünder Leben“ stand.

Bereits kurz nach 8 Uhr erscheinen Joëlle, Vera, Claudia,

Dany, Gaston, Ricardo, Bruno, Tiago, Edoe David und José, zusammen mit ihrem Lehrer, Chefkoch Carlo Sauber, am Eingang der Kantine. Nach einem kurzen Briefing mit den „Saint-Paul“-Köchen Régis Maillot und Gilles Wilbois geht es sofort ans Werk. Die teuren, von den Schülern mitgebrachten Messer kommen jetzt zum Einsatz – es wird geschnippelt, geschlagen und gerührt.

Auf dem Speiseplan stehen verschiedenste Gerichte, von Geflügel und Rindfleisch bis hin zu Fisch und Gemüse-Fajitas. Um das gesunde Menü abzurunden und die Dessertliebhaber nicht zu vergessen, werden glutenfreie „Moëlleux au Chocolat“ serviert.

Die Initiative für die geschmackvolle Begegnung zwischen der Bonneweger Gastronomieklasse und der „Groupe Saint-Paul“, geht auf Anouk Antony, Vorsitzende der Personaldelegation, zurück. „Zusammen mit Pascal Marchesin, Direktor der Personalverwaltung, haben wir entschieden, das Lyzeum zu kontaktieren, um ein kulinarisches Projekt auf die Beine zu stellen. Im Juli saßen alle Beteiligten an einem Tisch und haben den Verlaufplan entwickelt“, erklärt Anouk Antony.

Für Carlo Sauber ist es wichtig, klarzustellen, dass seine Schüler an der Aufstellung der verschiedenen Rezepte mit verantwortlich

waren. „Die Nachwuchsköche sind in ihrem dritten Ausbildungsjahr und bereiten ihr Abschlussexamen vor. Sie wurden für das Menü schon im Voraus bewertet, da sie die Rezepte für eine ausgewogene Ernährung vorbereiten und die Nährwerte der Gerichte ausrechnen mussten“, betont Chefkoch Sauber.

Spezifische Ausbildung für großen Arbeitsmarkt

Im Bonneweger Lyzeum nehmen rund 240 Schüler an einer Kochausbildung teil. Zusätzlich zu den insgesamt zehnwöchigen Schulungen im LTB werden die kulinarischen Talente auch in verschiedenen Restaurationsbe-

trieben des Landes weitergebildet. Neben dem Kochstudium werden auch Metzger, Bäcker und Caterer an dieser Schule ausgebildet. Jährlich bekommen zwischen 25 und 35 Schüler ein Diplom als Koch, also rund zwei Abschlussklassen.

Das Mittagessen in der Kantine war, den Reaktionen der Mitarbeiter zufolge, ein voller Genuss. Als Hauptgang überzeugte der überbackene Fisch mit Mango-Soße, als Dessert das frisch hergestellte Schokoladeneis. Die „Semaine de la Santé“, die viele, gesundheitsbezogenen Workshops angeboten hat, endete demnach mit einer gut gefüllten Kantine und zufriedenen Schülern.



Das Durchschnittsalter der Schüler liegt zwischen 16 und 40 Jahren. Das Lyzeum hat sich bewusst für diese Altersdiskrepanz entschieden, um die Reife in den Klassen zu bewahren und die Arbeit zu vereinfachen. (FOTOS ANOUK ANTONY)

Rezept: Moëlleux au chocolat

250 g schwarze Schokolade
175 g Butter
125 g Zucker
50 g „Maizena“-Mehl
fünf Eier

Zuerst die Schokolade mit der Butter verschmelzen. Mehl und Zucker vermischen, zur Schokolade hinzugeben. Die Eier dazu mischen und kräftig rühren. Den Teig acht Minuten lang bei 180° C im Ofen backen. Warm servieren.



Mehr Bilder auf www.wort.lu