

Crêpes mit dem Profi-Koch

Hauswirtschaftsunterricht an der Freien Sekundarschule Güsten

Von Karl Seidel

Güsten • An der Freien Sekundarschule Güsten war kürzlich Thomas Beyer, Koch im Hotel „Wippertal“ in Ilberstedt, erstmalig zu Gast und gestaltete eine Unterrichtsstunde im Fach „Hauswirtschaft“ mit der neunten Klasse. Hauswirtschaftslehrerin Ines Ertel war in dieser Stunde nur Zuschauerin.

Beim Kochen mit dem „Profi-Koch“ standen Crêpes auf der Speisekarte. Thomas Beyer erklärte die Zutaten: 100 Gramm Mehl, fünf Esslöffel Wasser, eine Prise Salz, 100 Milliliter Milch, zwei Eier und eine Prise Pfeffer, außerdem je nach Geschmack noch Chiliflocken und Oregano oder notfalls Majoran. Dabei ließ er die Schüler gleich an den Gewürzen riechen. Der Profi-Koch erklärte: „Kosten gehört zum Kochen dazu und ist sehr wichtig.“



Hotelkoch Thomas Beier zeigte den Schülern im Unterricht der Güstener Sekundarschule, wie man Crêpes zubereitet. Foto: Karl Seidel

Nachdem alles in einer Schüssel vermengt war, musste der Teig gerührt werden. Dafür war der Schüler Luca Stahmann zuständig. Dann den Teig in der Pfanne auf beiden Seiten backen und die Crêpes mit Creme bestreichen, die Erik

Holewa mit Spinatblättchen belegte. Noch Stückchen gebratener Hähnchenbrust dazu und das Ganze zur Rolle geformt. Fertig ist das Crêpe!

Die Rollen schnitt der Koch in Stücke und gab jedem ein Häppchen zum Kosten. Der

Geschmack kam super bei den Schülern an. Dann ging es an die Crêpes in einer zweiten Variation, mit Mascarponecreme, scharfer Gewürzpaste und Serranoschinken. Thomas Beier betonte, dass das Kochen an sich nur eine Seite der Medaille sei: „Jede Speise muss nicht nur gut schmecken, sie muss auch gut aussehen.“

Das war auf jeden Fall eine außergewöhnliche Unterrichtsstunde, bei der den Schülern auch der Beruf des Kochs nahegebracht wurde. Derartige Praxisstunden, auch in Bezug auf andere Berufsgruppen, sollen auch zukünftig hin und wieder stattfinden, sagte Hauswirtschaftslehrerin Ines Ertel.

Für den Koch Thomas Beier geht die Zusammenarbeit mit der Sekundarschule Ende Oktober weiter, wenn er zum Martinstag mit den Schülern Gans kocht.