



Eine Gemeinschaftsaktion von: Cuxhavener Nachrichten EWE

Lammfilet mit besonderer Rotweinsoße

CUXHAVEN. „Hier mein Verwöhnrezept“, schreibt Anne Scholze, nachdem sie das Lammfilet mit Rotweinsoße und Rosmarinkartoffeln nachgekocht hat. „Ich habe es sofort abgespeichert.“ Die Soße habe sie zum ersten Mal so zubereitet und „ich glaube, dass diese Soße etwas Besonderes ist.“

Für vier Portionen braucht man: 3 EL flüssigen Honig (gute Qualität), 1,5 EL Puderzucker (gestrichen voll), 1 EL Balsamico-Essig, rot, 1 Flasche (0,7 Liter) (am besten aus dem Eichenfass), 8 mittelgroße Lammfilets, 2 EL Butterschmalz, Salz und Pfeffer aus der Mühle, ca. 1 kg kleine Kartoffeln, festkochend, 3 bis 4 kleine Rosmarinzweige, Kräutersalz und Olivenöl.

Dann geht es zur Zubereitung: Den Puderzucker und den Honig in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Honig zu schäumen beginnt. Mit dem Rotwein ablöschen und den Essig ebenfalls dazu geben. Langsam zu einer cremigen Soße einkochen lassen. Häufig umrühren damit es nicht anbrennt, besonders in der Endphase aufpassen! Der Vorgang dauert eine Weile (ungefähr 20 Minuten) – „nur Geduld“ rät Anne Scholze. Abschließend noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen, etwas abtrocknen und halbieren. Ein Backblech oder die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen, die Kartoffeln nun mit der Schnittseite auf das Backpapier legen und mit einem Pinsel großzügig mit Olivenöl bepinseln. „Es darf ruhig ein wenig Öl auf das Backpapier sein“ und mit Kräutersalz würzen. Bei 180 Grad Celsius etwa 20 Minuten auf mittlerer Hitze im Backofen backen lassen. Nach der Hälfte der Zeit die gewaschenen und gehackten Rosmarinzweige dazugeben.

Die Lammfilets abwaschen und trocken tupfen. In einer zweiten Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Filets bei nicht zu starker Hitze rundum so weit anbraten, bis sie innen zartrosa sind. („dauert je nach Stärke ca. 8-10 Minuten“). Die Filets mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen und auf einem Teller mit der Soße und den Rosmarinkartoffeln anrichten. Anne Scholze empfiehlt dazu „ein gutes Glas Rotwein“.

Eine Aktion der CN in Zusammenarbeit mit dem EWE-KundenCenter Cuxhaven.

Einladung für Blutspender

CUXHAVEN. Am Dienstag, 19. Juli lädt der DRK-Kreisverband Cuxhaven um 18 Uhr zu einer Ehrung der langjährigen Blutspender ein. Eingeladen sind alle Spender, die in Cuxhaven die Blutspendetermine des DRK wahrnehmen und in den vergangenen Monaten mindestens zum 75. Mal Blut gespendet haben. Die freiwilligen und unentgeltlichen Blutspenden sind eine wichtige Säule der medizinischen Versorgung zum Beispiel von Unfallopfern.

Für den Einsatz möchte sich das DRK bei einem Imbiss bedanken. Wer zu den Jubilaren zählt, aber noch keine persönliche Einladung erhalten hat, kann sich telefonisch unter der Nummer 047 21-42240 anmelden. (cn/m)



Kochen, anrichten und raus damit – alles auf die Minute. Von der Küchen-Hektik spürt der Gast im Restaurant nichts. Prüfer Jürgen Donner: „Das ist die hohe Kunst des Restaurantfachs: Durch charmantes Auftreten Essen köstlich zu machen.“ Fotos: Bögelein



Konzentriert tranchiert Janina tom Suden das Lammfilet. Eine Restaurantfachfrau muss auch das beherrschen.

Prüflinge zaubern perfektes Dinner

Köche unter Volldampf, charmanter Service und gut gelaunte Gutachter / Alle Ausbildungsbereiche müssen erfüllt sein

VON LINDA BÖGELIN

CUXHAVEN. Das Essen ist köstlich, kommt zügig und der Service verbündet den kulinarischen Traum mit Aufmerksamkeiten. Was für die Gäste ein gelungenes Restaurantbesuch ist, bedeutet für die BBS-Gastronomielehrlinge extreme Anspannung. Sie haben ihre praktische Prüfung.

Ein kritischer Blick, eine kleine Kostprobe und dann wird notiert – Positives und Negatives. Mit Klemmbrettern in der Hand bewegen sich die Prüfer protokollierend durch die BBS-Hotelküche. „Wir achten vor allem auf die Zeit und Arbeitsabfolge, Hygiene, Präsentation und Geschmack“, sagt Gastronomie-Fachpraxisleiter und Prüfungsvorsitzender Stefan Brandes. Aber falls Beschwerden kommen, reicht das Protokoll nicht. Daher werden zusätzlich Beweisfotos gemacht. „Keiner soll hinterher behaupten, dass wir falsch bewertet haben.“

Aus vorgegebenen Zutaten wie Lammkeulen, Garnelen, Avocados, Kartoffeln, Erdbeeren und Kirschen müssen die Köche ein Drei-Gänge-Menü planen und zubereiten. „Wir wollen, dass alle bestehen. Das ist machbar. Sie können schließlich zwei Monate im Voraus üben.“ Für die Prüfer ist es der fünfte und damit letzte Prüfungstag. Küchenmeister Ferdinand Gerhardt,

seit über 30 Jahren Prüfer: „Ich habe schon Tränen kullern sehen, aber auch Highlights erlebt.“

Können statt Glück

Um 12 Uhr wird es dann hektisch. Es soll angerichtet und serviert werden. Da kann einem die ein oder andere Unachtsamkeit passieren, so wie Pinar Sarioglu. Trotz ihrer beiden lustig wackelnden Glücksbringer am Arbeitsplatz schneidet sie sich in die Hand. Ein Pflaster reicht nicht, ein Verband muss her. Die Prüfer verzarteln sie. Ein Einweghandschuh darüber und weiter geht's. Denn die Uhr läuft. „Dafür gibt es keine zusätzliche Zeit“, versichert Stefan Brandes, „wenn es zu schlimm ist, muss sie die Prüfung abbrechen.“

Doch Pinar Sarioglu hält durch. „Ich weiß, dass ich das schaffe. Kochen ist mein Traumberuf.“ Dreimal hat sie vorher Probe gekocht. Von ihrem Chef habe sie noch Tipps für ihr Menü bekommen.

Der Service verwöhnt

Gerade als es beginnt, intensiv nach Fisch, Lamm und frischem Knoblauch zu duften, kommt Heide Harras, Ausschussvorsitzende für Gastgewerbe, durch die Schwenktür der BBS-Hotelküche. „Wir sind ausgebuht. Es kann losgehen.“

Servieren im Akkord. Von der Hektik in der Küche bekommt kein Gast etwas mit. Aber auch im Restaurant stehen die Service-Prüflinge unter Beobachtung. Was dem Gast vielleicht gar nicht auffällt, springt den Prüfern direkt ins Auge.

Werden die Teller synchron abgesetzt, sind die Gläser der Gäste immer gefüllt, brennt die Kerze

auf dem Tisch und beherrschen die Prüflinge das Flambieren und Tranchieren? „Die Kriterien sind vielfältig“, erklärt Jürgen Donner, „heute haben sich aber alle gut geschlagen.“

Ausbildungsplan erfüllen

Generell sind die Gutachter mit der Leistung ihrer Prüflinge zufrieden. Aber beschönigen wollen

man aber nicht – es sind schließlich auch einige durchgefallen.

Die Kochkunst leide durch Fertigtprodukte, die einige Betriebe verwenden, heißt es aus der Küchen-Prüfungskommission. Mit der Zubereitung der frischen Waren am Prüfungstag seien einige überfordert.

Auch im Hotel- und Restaurantfach sieht Jürgen Donner Probleme. „Wenn es an einer Station, beispielsweise an der Rezeption, gut läuft, dann wird der Lehrling da auch oft eingesetzt. Die anderen Ausbildungsbereiche dürfen aber nicht vernachlässigt werden.“ Seine Gastronomie-Kollegen will er damit aber nicht angeifern.

Die Lehrlinge müssen auch selbst sehen, dass sie ihren Ausbildungsplan erfüllen.“



Prüfer Ferdinand Gerhardt schaut genau hin. Am Arbeitsplatz von Pinar Sarioglu sorgen Glücksbringer (kleines Foto) für gute Stimmung.



Zupacken im sozialen Beruf

Aktionstag in der Realschule Cuxhaven: Berufe kennenlernen im Studentakt

VON MAREN REESE-WINNE

CUXHAVEN. Ob sie denn wohl schon mal daran gedacht hätten, in den sozialen Bereich zu gehen? Unsicheres Lächeln, Schulterzucken, vehementes Kopfschütteln: So ganz sicher waren die Achtklässler sich zunächst nicht. Aber der soziale Bereich, was ist das eigentlich? Dass dies Zupacken im Rettungsdienst ebenso bedeuten kann wie Arbeit mit Kindern, mit alten Menschen oder Jugendlichen, erfahren sie jetzt bei einem Aktionstag.

Der Hintergrund: Die Realschulen müssen ab dem neuen Schuljahr Profile anbieten. In Wahlpflichtkursen werden die Schüler auf berufliche Schwerpunkte eingestimmt. Zusätzlich zum Profil Sprachen (2. Fremdsprache Französisch) will die Realschule Cuxhaven die Profile

Wirtschaft und Gesundheit/Soziales in zweistündigen Wahlpflichtkursen anbieten, berichtet der stellvertretende Schulleiter Harald Schäfer.

Daraus resultierte dann die Idee für die „Schnupperparty“ nach dem Motto „Typen gesucht“ (so der Titel einer aktuellen Kampagne für die sozialen Berufe).

Unverblümt berichten

Die Idee: Mit Vertreter/innen aus sozialen Berufen in Kontakt zu kommen, die aus ihren Berufen unverblümt berichten und Anforderungen, aber auch Chancen benennen.

Dabei waren dann auch solche Berufe wie der der Logopädin oder des Rettungssanitäfers, auf die viele der Achtklässler wohl allein nicht gekommen wären. Marieke Penner (DRK) berichtete

über die Tätigkeit in der Krankenpflege, Christiane Stosch-Heinze (Paritätische Fachschule für Altenpflege) über Altenpflege. Was Erzieher/innen in Kindergärten und in der Jugendarbeit tun, erläuterten Nicole Stegemann (DRK), Kai Bahrs und Jasmin Zeerbe (Paritätischer). Logopädin Wiltrud Blömer (AWO-Sprachheilkindergarten) erklärte, was Logopäden machen, und Bernd Glenz von der Jugendhilfestation Süder-Westerswich warb um den Sozialpädagogen-Nachwuchs. Was Rettungsdienst bedeutet, verriet Jörg Frinken, Lehr-Rettungsassistent beim DRK in Otterndorf, und Werner Ludwigs-Dalkner von der Lebenshilfe gab Einblicke in die Arbeit mit Behinderten. Jede Stunde erhielten sie Besuch von einer neuen Klasse, sodass der Vormittag voll ausgefüllt war.

Gesellschaftlich bedeutend

Die Jugendlichen erfahren: Viele soziale Berufe haben Zukunft und bieten interessante Fortbildungsmöglichkeiten. Gleichzeitig wurde ihnen auch die gesellschaftliche Bedeutung deutlich. Am Beispiel der Logopäden: Wenn Menschen nicht mehr richtig miteinander sprechen, wird der Bedarf an Fachleuten größer, die helfen, Anschluss zu finden. Andererseits ist das Sprachvermögen durch im Alter häufiger werdende Krankheiten wie Schlaganfälle gefährdet. Da die Gesellschaft älter wird, ist hier also der Bedarf an Therapeuten groß.



Die Achtklässler der Realschule lernten an einem Schulvormittag zahlreiche soziale Berufe genauer kennen. Foto: Reese-Winne



Alexander springt in Mathe auf Platz 1

Zum zweiten Mal überhaupt holte ein Amandus-Abendroth-Schüler einen 1. Preis im Känguru-Mathewettbewerb: Damit gehört er zu den zwei Prozent der Leistungsstärksten seiner Altersgruppe. Dies gelang Alexander Schöbller (5 b, vorn rechts). Gleichzeitig schaffte er den weitesten Kängurusprung (die größte Reihe richtig nacheinander gelöster Matheaufgaben). Freudestrahlend nahm er von Mathelehrer Marco Theelke (vorn links) und Schulleiter Robert Just (oben) seine Preise entgegen. Aber auch eine Reihe weiterer Schüler/innen bewiesen außergewöhnliche Mathequalitäten in diesem Mathewettbewerb, an dem weltweit Millionen Schüler teilnehmen. Einen 2. Preis errang Jil Gönköven (5 b), 3. Preise Jannik Villaverde, Finn Dieckhoff, Niklas Nowodworski (alle 6 e) und Lina Johanna Reese (9 b). Den weitesten Kängurusprung schaffte auch Kilian Bade (6 a). mir/Foto: Reese-Winne