



CHIP Kochkurs – Erntedank-Bufferet – 27. Oktober 2013

Angereist aus verschiedenen Ecken der Schweiz versammelt sich an diesem Sonntagmorgen eine bunt gemischte Gruppe von Kindern, Jugendlichen und Eltern in den hellen Räumlichkeiten der Schulküche der Berufsschule Zürich. Herzlich empfangen von Irène Wettach (Milupa Metabolics), Isabel Becker und Janina Gerloff (NUTRICIA GmbH - SHS) lernen sich die neuen Teilnehmer bei einer Tasse Kaffee erst einmal kennen. Doch bald schon gilt es ernst: Isabel Becker ergreift das Wort, stellt die verschiedenen Rezepte vor und verteilt sie an die einzelnen Teilnehmergruppen.

Ausgerüstet mit Rezept und Schürze begeben wir uns in den grossen Küchenraum nebenan. Hier wurde schon viel Vorarbeit geleistet und an den verschiedenen Posten stehen die notwendigen Zutaten bereit. Nun müssen noch die richtigen Schüsseln und Werkzeuge gefunden werden, dann kann es losgehen. So wird es bald ruhiger und alle sind beschäftigt mit Rühren, Schneiden, Kneten und Mixen. Mit hilfreichen Tipps

dirigiert das Team von Milupa Metabolics und Nutricia die Kochschüler und Kochschülerinnen durch den Morgen. Doch man sieht es schnell: Hier sind ganz klar keine Anfänger am Werk!



Es dauert also nicht lange bis die ersten Ergebnisse degustiert werden können. Wie immer ist auch das Timing perfekt und gegen halb eins kann ein reichhaltiges Erntedank-Bufferet angerichtet werden. Genüsslich bedienen sich alle an Kürbissuppe, Blumentopfbrot, Flammkuchen, Knödel-Pfanne, Sauerkrautsalat, gebratene Apfelfringe, Apfelkuchen, und, und, und...

Es war wiederum ein gelungener Tag. Alle haben etwas gelernt, neue Leute getroffen, Erfahrungen ausgetauscht, Spass gehabt und gut gegessen. Herzlichen Dank Irène Wettach, Isabel Becker und Janina Gerloff für die tolle Organisation und euren grossen Einsatz!

Stefan Mützenberg
CHIP

