

## Unterrichtseinheit beim Meisterkoch

Küchenmeister Rolf Schmidt leitete einen Kurs an der Königsborner Gesamtschule

Königsborn. Profitipps vom Meisterkoch gab es am Freitag für Hauswirtschaftsschüler der Werner-von-Siemens-Gesamtschule. Küchenmeister Rolf Schmidt bereitete mit ihnen ein Vier-Gänge-Menü zu. Er gab den Schülerinnen und Schülern zugleich ein Beispiel dafür, wie weit man es in der Küche bringen kann. Der Küchenmeister der IHK Dortmund hat in seiner Karriere schon 52 Köche als Auszubildende begleitet, sieben sind mittlerweile selbst Meister geworden.

Für Hauswirtschaftslehrerin Angelika Braun ist der Besuch des Meisterkochs im Unterricht auch ein wichtiger Beitrag zur Berufsorientierung. „Es ist eine Gelegenheit, den Schülern mal zu zeigen, was der Beruf eines Kochs ist“, erklärte Braun.

„Ein sehr anstrengender Beruf“, hielt Koch Schmidt fest. Arbeiten am Samstag und Sonntag ist unvermeidlich, und 120-Stunden-Wochen kommen vor. Trotzdem ist Kochen erfüllend, das merkt man Schmidt an. Er



Rolf Schmidt kochte mit Zehntklässlern der Königsborner Gesamtschule, hier mit Thyra Asmus, Jasmin Borghardt, Lehrerin Angelika Braun und Isabel Führmann (v.l.).

Foto: Pähler

macht den Beruf mit Leidenschaft und gibt diese gerne an andere weiter.

Für das Zubereiten des Menüs mit eingebackener Tomatensuppe, Hähnchenbrust in der Maiskruste und einer Joghurtmousse mit Mango-Sorbet auf einem Erdbeersoßenspiegel hatte Küchenmeister

Schmidt auch die Zutaten und Gerätschaften mitgebracht, die in einer Schulküche nicht zu finden sind, wie eine Reibe für Limettenschale, Perlausstecher oder eine Eismaschine. Die zwölf Schülerinnen und Schüler fanden den Projekttag, für den sie sie für den übrigen

Unterricht freigestellt worden waren, interessant. „Es ist mal etwas ganz Neues, herauszufinden, wie ein Chefkoch arbeitet“, fand der 16-jährige Yasin Armagan. Seine Mitschülerin Malissa Karakoc sah das ähnlich. „Es ist sehr gut zu lernen, wie das richtig geht“, befand sie. **spä**