

Auge in Auge mit dem Lachs

Hauptschule trifft Berufsschule



Fachlehrer und Küchenmeister Marcus Hilpert (links im Bild) hat ein Auge darauf, dass Morat Zellat aus der Klasse 8M der Dr. Paul-Eber-Hauptschule beim Filetieren des Lachses alles richtig macht.

FOTO RALF WEISKOPF

KITZINGEN (rw) Neue Wege beschreiten derzeit die Paul-Eber-Hauptschule in Kitzingen und die Berufsschule Kitzingen. Im Rahmen eines pädagogischen Projektes unter der Überschrift „Übergänge gestalten – Zusammenarbeit zwischen Haupt- und Berufsschule“ besuchten am Donnerstag 15 Schüler mit ihrer Klassenleiterin Ursula Hoos die Fachklasse für Gastronomie, um in den Beruf des Koches hineinzuschnuppern.

Dabei zeigte der Fachlehrer und Küchenmeister Marcus Hilpert den Schülern unter anderem, wie man einen frischen Lachs fachmännisch filetiert, bevor die Schüler sich selbst an dem Edelfisch versuchen durften.

Das Filetieren eines solchen Fisches ist laut Hilpert eine Aufgabe, die selbst gestandene Köche manchmal vor Probleme stellt. Umso erstaunter war er, dass unter den Schülern einige Talente waren, die den Umgang mit dem scharfen Filetirmesser fast auf Anhieb beherrschten. Lohn für die Arbeit war ein von den Lehrlingen der Gastronomieklasse zubereiteter Lachs im Teigmantel. Ermöglicht hat den Projekttag als Sponsor die Firma Norge Seafood, die zehn fangfrische Lachse zur Verfügung stellte.