

Bayerischen Schmankerl

Kochkurs



Das Projektteam der Fachakademie 1 für Ernährung und Versorgungsmanagement

für die frisch gebackenen Fachlehrer aus Ansbach

Die Fachlehrer-Klasse aus Ansbach kam am 8. Mai 2017 zu ihrer Abschlussveranstaltung nach Miesbach. Dort erwartete sie ein Kochkurs, den Franziska Bell mit ihrem Team unter dem Motto „Bayerische, traditionelle Speisen vereint mit neuen Trends“ plante und durchführte.



Die Fachlehrer und Studierenden kochten zusammen ein 3-Gänge Menü. Jeder Gang wurde von einem selbstgemachten Getränk begleitet. Weiter gab es eine Station mit Brandmalerei, an der Holzplatten verziert und als Gastgeschenk überreicht wurden.



Zusätzlich zu den Kocharbeiten erhielten die Fachlehrer Auskunft über einzelne Zutaten. Die Warenkunde beinhaltete Bärlauch, das Binden eines Rollbratens, Kräuterkunde, Schmalzgebäck und noch vieles mehr.



1. Gang: Gemischter Salat mit Löwenzahnblüten, dazu ein Brezen-Muffin gefüllt mit pinken Obazten und Spargel grün/weiß.