



Fischseminar: Deutsche-See-Koch Klaus Kujath zeigte Auszubildenden der BBS I, was es alles Gutes gibt. Photowerk (lea)

Vom Filetieren und dem guten Hering

Fischseminar der Deutschen See an BBS I

(jr) Produktkunde vom Feinsten: Die Deutsche See war gestern zu Gast in der Hotelküche der BBS I, um angehenden Köchen lukullische Genüsse aus Meer und Süßwasser näher zu bringen.

Launig und höchst informativ gestaltete Klaus Kujath die anschauliche Lehrstunde für die Azubis im dritten Lehrjahr. „Er ist das ganze Jahr über für die Deutsche See in dieser Mission unterwegs“, erklärt Andreas Ochs, zuständiger Lehrer für den Gastrobereich der Berufsschule.

Kujath fabulierte, stellte viele Wissensfragen an die Teilnehmer und gab sein eigenes Wissen an sie weiter – von Filetieren bis zum Fisch ohne Gallenblase. Mit im Gepäck hatte der erfahrene Koch viel Sehenswertes: Red Snapper – „der Lieblingsfisch der Ameri-

kaner“ – lebendige Taschenkrebse, geräucherten Lachs, einen Papageifisch, Doraden, Seetang und anderes mehr.

Und Hering: „In Vollkorn-Roggenmehl gewälzt und ab in die Pfanne – dafür sterb' ich“, erklärte Kujath mit ernstem Gesicht und Schalk im Nacken. Der Hering werde unterschätzt und gehöre auf die Speisekarte.

„Das Fisch-Seminar ist für unsere Auszubildenden ein Highlight“, weiß Ochs. Fisch sei selten und teuer geworden und sei als Frischfisch fast nur noch in der gehobenen Gastronomie – aber dort verstärkt – zu haben.

Auch deshalb sei der Besuch der Deutschen See für die BBS I ein echter Glücksfall: „Früher konnte man an Rotbarsch ungebremst das Filetieren üben, heute ist das finanziell nicht mehr machbar.“