



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayern schmeckt. Essen WERTschätzen. Esskultur (er)leben

Kochworkshops für Jugendliche in Blochums Gasthaus Hirsch sowie der Realschule Marktoberdorf



(Marktoberdorf) In Zeiten von Fertigpizza und Fastfood ist es alles andere als selbstverständlich, dass sich Jugendliche selbst eine gesunde Mahlzeit aus regionalen und saisonalen Nahrungsmitteln zubereiten.

Aus diesem Grund haben sich acht Partner des Wertebündnis Bayern zu dem Projekt „Bayern schmeckt.“ zusammengeschlossen. Ziel ist es, Jugendlichen zwischen 14 und 16 Jahren näher zu bringen, wie viel Lebensfreude in Ernährung und Esskultur stecken. Unter dem Motto „Miteinander Kochen und Essen ist cool!“ richten junge Menschen gemeinsam ein Event aus und laden ihre Eltern dazu ein.

Am Montag, den 17. Juli fand ab 18 Uhr das Abschlussevent im Projekt „Bayern schmeckt“ in Blochums Gasthaus Hirsch statt. Eine Woche lang lernten die Jugendlichen in fünf Modulen das Gastgewerbe kennen und überlegten gemeinsam, was sie kochen wollen, besuchten die Metzgerei Lutz in Marktoberdorf und griffen selbst zu Kochlöffeln und Töpfen.

Thomas Blochum, Geschäftsführer des Gasthaus Hirsch freute sich, dass er das Projekt ausrichten durfte: „Es ist mir ein Herzensanliegen, jungen Menschen zu zeigen, wie gut ihre Heimat auf dem Teller schmeckt“. Dabei lernen die Jugendlichen ganz nebenbei ein Fest zu planen und zu organisieren, heimische Lebensmittel auszuwählen, Partygerichte zu kochen, alkoholfreie Cocktails zu mixen, Tische zu dekorieren und als Gastgeber ihre Gäste zu verwöhnen. Großer Abschluss des Workshops war für die jugendlichen Teilnehmer dann das Event, bei dem sie zeigen konnten, was sie gelernt haben. Denn neben Speisen und alkoholfreien Getränken zubereiten waren sie auch für das musikalische sowie künstlerische Rahmenprogramm verantwortlich.

Das Menü fand unter dem Motto „Bayerischer Abend“ statt. Als Vorspeise gab es geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne und mariniertem Zupfsalat, gefolgt von einer Schweinshaxe mit Karottengemüse und Semmelknödel. Als süßen Abschluss wurde den Gästen Bayerisch Creme mit „blauem“ Eis und verschiedenen Früchten serviert.

Die Projektträger DEHOGA Bayern und die Projektpartner von „Bayern schmeckt.“, haben im Rahmen des Wertebündnis Bayern ein Projekt auf den Weg gebracht, von dem alle Beteiligten überzeugt sind, dass es den Jugendlichen Spaß macht und obendrein auch deren Sozialkompetenz stärkt. Geleitet hat das Projekt Frau Ursula Menhofer der Realschule Marktoberdorf.

Das Projekt wurde wissenschaftlich begleitet und evaluiert. Denn alle Projekte des Wertebündnis Bayern sind so konzipiert, dass sie nach einer zweijährigen geleiteten Erprobungsphase nachhaltig umgesetzt werden können, um zum Beispiel von Jugendgruppenleitern in ganz Bayern jederzeit gemäß des vorliegenden Modulplanes durchgeführt zu werden.

Bayern schmeckt beinhaltet den folgenden Module:

Modul 1 (Gastronomischer Betrieb/Schule)

- Hausführung
- Hygieneschulung
- Geschmackserlebnis

Modul 2 (Exkursion)

- Metzgerei Lutz, Marktoberdorf

Modul 3 (Einkauf auf dem Markt)

- Speisen und Getränke auswählen
- Rezepte und Einkaufsliste erstellen
- Lebensmittel einkaufen

Modul 4 (Kochen und Vorbereiten)

- Tische eindecken
- Dekorationsarbeiten
- Rahmenprogramm organisieren
- Gerichte kochen und Getränke anrichten

Modul 5 (Event mit Gästen) in Blochums Gasthaus Hirsch

- Gäste empfangen
- Kochen und Servieren
- Evaluation

Wolfgang Sommer, Kreisvorsitzen Ostallgäu des DEHOGA Bayern, ist überzeugt: „Bayern schmeckt.“ zeigt Schülern und Eltern sehr praktisch auf, dass eine gastgewerbliche Ausbildung die Basis für 111 Berufe ist und zudem eine weltweite Jobgarantie und die Studienberechtigung bietet.“

Die Projektpartner „Bayern schmeckt.“ sind:

- Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. – Projektleitung und fachliche Betreuung durch Jungköche
- BayWa Stiftung – Fachlicher Berater und Projektsponsor
- Landeselternverband der bayerischen Realschulen e.V. – Zusammenstellung der Jugendgruppen
- Bayerischer Jugendring/Berufsschule III Traunstein – Pädagogische Betreuung
- Bayerischer BauernVerband e.V. und Bayerisches Landwirtschaftsministerium – Regionale, saisonale Nahrungsmittel und landwirtschaftliche Exkursion
- JFF - Institut für Medienpädagogik in Forschung und Praxis – Mediale Dokumentation durch ein Jugendfilmteam
- Katholische Erziehergemeinschaft Bayern – Pressearbeit
- Landesmediendienste Bayern e.V. – Filmmaterial
- Bayerische Staatskanzlei – Wertebündnis Bayern

Projektinformationen und Teilnahmebedingungen finden Sie unter <http://www.dehoga-bayern.de/aktuelles/aktionen-initiativen/wertebuendnis-projekt-bayern-schmeckt.html>



- Ende der Pressemitteilung -