

„Das Auslösen ist eine Kunst für sich“

Kochnachwuchs lernt beim Fleischzerlegen in der Berufsschule viel über Qualität und Nachhaltigkeit

Von Karin Kleinert

Freilassing. Vier Klassen der Berufsschule Berchtesgadener Land aus dem Bereich Gastronomie verfolgten mit großem Interesse das Zerlegen einer Rinderhinterviertelhälfte in der Schulküche an der Kerschensteinerstraße. Zu den Hauptakteuren gehörten neben Metzgermeister Gerhard Aicher, der die Grobzerlegung vornahm, die 14 Kochlehrlinge der 11. Klasse, die unter Anleitung ihrer Lehrer für die Feilverarbeitung zuständig waren. „Den Schülern soll Nachhaltigkeit und das Bewusstsein für Qualität vermittelt werden und dass diese Qualität der Gesellschaft etwas wert sein muss“, formulierte Fachlehrer Martin Rudholzer eines der Hauptanliegen der schulinternen Veranstaltung, zu der auch die Heimatzeitung eingeladen war.

Sabine Ofner, stellvertretende Schulleiterin, sagte zur Begrüßung, dass sie während ihrer Ausbildung auch ein Praktikum in einer Metzgerei absolvierte, was gewöhnungsbedürftig war, aber einfach zum Berufsbild in der Gastronomie dazugehöre. Deshalb begrüße sie es, dass die Berufsschule diesen Termin nicht nur den Koch-Azubis anbiete, sondern auch den Schülern der You tou, der Berufsfachschule für



Die Feilverarbeitung des soeben vom Fachmann zerlegten Rinderhinterviertels übernehmen die Kochlehrlinge unter Anleitung von Fachlehrer Martin Rudholzer (2. v. r.).

– Foto: Karin Kleinert

Hotel- und Tourismusmanagement sowie der FAGO, der Berufsfachschule für gastronomische Berufe. Als interessierter Beob-

achter war Klaus Bauer von der Biosphärenregion Berchtesgadener Land dabei, der das Projekt „Biosphärenregion-Produkte“ be-

treut. Wenn ein Rind aus der Region von einem heimischen Metzger geschlachtet und zerlegt wird und dessen Fleisch dann den Weg

in die heimische Gastronomie finde, sei das, so Bauer, ein gutes Beispiel für den Nachhaltigkeitsgedanken, den die Biosphärenregion auch in wirtschaftlicher Hinsicht fördern solle.

Welche Arbeitsschritte es im Vorfeld braucht, bis aus dem Fleisch eine Roulade, ein Tafelspitz, ein Schmorbraten oder ein anderes schmackhaftes Gericht gekocht werden kann, demonstrierte Gerhard Aicher aus der Feldkirchener Metzgerei Gumping eindrucksvoll. Gekonnt zerlegte er das im Fachjargon „Pistole“ genannte Rinderhinterviertel und erklärte den angehenden Köchen alle Teile sehr detailliert. Das Auslösen sei eine Kunst für sich, so Aicher, wichtig sei, dass das Messer scharf ist. Die Schüler verfolgten das Geschehen aufmerksam und stellten viele fachspezifische Fragen, die der Metzgermeister allesamt beantwortete und ihnen den besonderen Tipp gab, „mit Zug“ zu arbeiten, um beispielsweise die Teilstücke vom Schlegel zu lösen.

Nach der Grobzerlegung durften die angehenden Köche, die in ihren Betrieben meist nur mit kleinen Teilstücken zu tun haben, selbst Hand anlegen und das Fleisch unter Anleitung küchenerfertig herrichten. Das Fleisch, das in dem zweiwöchigen Blockunter-

richt komplett verarbeitet wird, dient der 11. Klasse übrigens nicht nur als „Anschauungsmaterial“, sondern wird auch verspeist. Denn nur so lernt der Kochnachwuchs, Textur, Geschmack und Optik des Fleisches zu beurteilen, um letztendlich dessen Qualität einschätzen zu können. Wichtig, so die Fachlehrer, sei auch, dass die Schüler mitbekommen, dass die gesamte Rinderhälfte bis zu den Knochen, aus denen Brühe gemacht wird, verwertet werden und nichts, außer den ausgekochten Knochen, weggeworfen wird.

Danach wurden die Gerichte zubereitet

Weil zum Kochen freilich auch Kreativität gehört und diese bei den Auszubildenden geweckt beziehungsweise gefördert werden soll, werde im Team, also zwischen Lehrern und Schülern besprochen, welches Gericht aus welchem Stück Fleisch gemacht werden soll. Und so ging der für alle sehr informative Vormittag für die „Zuschauer“ zu Ende, während der Kochnachwuchs motiviert und konzentriert mit dem Herrichten der Gerichte begann.