

MITEINANDER

Zum Essen in die Schulküche

Die Idee eines „Chef's table“ stammt aus Italien und Frankreich. Schülerinnen und Schüler der Tourismusschule Kleßheim folgten dem Beispiel und verwöhnten die Gäste mit exotischen Speisen.

Klessheim. Damals machte ein Chefkoch aus der Not eine Tugend: Es waren in seinem Restaurant nicht genügend Plätze frei und so nahm er kurzerhand einen Tisch, stellte diesen in seine Küche und die Gäste konnten nicht nur herrlich dinieren, sondern dem Koch auch über die Schulter schauen. Diese Art zu essen ist mittlerweile ein Erfolgsrezept, das 35 Gäste kürzlich in der Schulküche testen durften.

Vegane Austern, ein Olivenbäumchen mit Kalamata Oliven, ein bunter Superfood-Salat, fritierte Grünkohlblätter ...

Das sind nur einige Beispiele aus dem Elf-Gänge-Menü, das die Gruppe aus dem Freifach „Culinary Art“ auf den Tisch bzw. in die Küche zauberte. „Mit den Vorbereitungen zu meinem Gericht, das sich ‚Tomato Dish‘ nennt, ha-



In der Küche der Tourismusschule wurde gewerkt und genossen.

be ich mit meinem Partner bereits am Vortag begonnen. Es waren bestimmt mehr als zwanzig Handgriffe zu erledigen, damit es nun so aussieht“, sagt Maturantin Antonia Schmiedleitner. Im Sommer hat sie ein Praktikum in

einem renommierten Restaurant in England absolviert, bei dem sie sich einiges abgeschaut hat.

Die Gäste waren begeistert und verkosteten die fünf Vorspeisen in der Küche, ehe sie sich an den gedeckten Tisch begaben, um die

Hauptgänge von den Köchen selbst serviert zu bekommen. Die Desserts wurden abermals in der Küche angerichtet und verspeist.

Alexander Stockl, einer der begleitenden Kochlehrer der „Culinary Art“-Gruppe ist stolz auf seine Schützlinge: „Es ist gewaltig, was die jungen Leute alles können und wie kreativ sie sind. Wir haben diesmal versucht, die Exklusivität mit Regionalität zu verbinden und so brauchten wir natürlich einige ausgefallene Zutaten, wie Austernkresse, Salzkresse oder ‚apple blossom‘ für die vegane Auster.“

Selbstverständlich gab es auch zu jedem Menüpunkt die passende Getränkebegleitung, wie ein österreichisch interpretierter Bellini mit Marillenmark, Craft-Bier oder Schaumweine.

Andrea Fagerer

AUS DEN STADTTEILEN

Ignaz-Rieder-Kai fährt bald schon Bus

Aigen. Die Ausschreibung ist in Vorbereitung, Bürgerlisten-Gemeinderat Bernhard Carl geht davon aus, dass der Bus entlang des Ignaz-Rieder-Kais noch heuer kommt. Die Bewohner der Rennbahnsiedlung hatten wiederholt beklagt, dass sie vom öffentlichen Verkehr abgeschnitten sind.

Eichstraßenbrücke wird fertig gestellt

Gnigl. Die Eichstraßenbrücke wird in den nächsten Wochen fertig gestellt. 6,6 Millionen Euro wurden in Summe investiert. In einem nächsten Schritt will die Bürgerliste dem Schleichverkehr zu Leibe rücken. Spitzenfrau Martina Berthold fordert eine Verkehrsberuhigung für die umliegenden Wohngebiete.

Commend finanziert Labor für Schule

Lieferung. Commend ist internationaler Spitzenreiter in Sachen Sicherheitskommunikation. Seit Jahren arbeitet das Unternehmen mit der HTL Braunau. Nun hat man der Schule ein komplett eingerichtetes Ausbildungslabor für IT Security und Kommunikationstechnik im Wert von 100.000 Euro gesponsert.

Residenzplatz geht jetzt ins Finale

Altstadt. Der Residenzplatz erhält den letzten Schliff. Bis Juni wird die Neugestaltung des größten, teils geschotterten Platzes Mitteleuropas abgeschlossen sein. Unangetastet bleibt der Ring aus Bachsteinen rund um den Brunnen. Die Kosten belaufen sich auf 4,9 Mio. Euro.



PARSCH

200 Mittelschüler im Schnee

Rund 220 Schüler der Neuen Mittelschule Schlosstraße nahmen kürzlich an einem Wintersporttag auf der Postalm teil. Testen konnten sie diverse Sportarten, vom Laser-Biathlon über Schneeschuhwandern, Snowtuben und Iglu

bauen. Der Raiffeisenverband unterstützte bei An- und Abreise, Liftkarten und Leihgebühr. Im Bild (v.l.): **Michael Robl** (Raiffeisen) mit den Lehrkräften **Jutta Nömaier, Julia Ehrleitner, Wolfgang Rosenstatter** und Schülern.

BILD: SW/PRIVAT