

••

JÄGERSCHAFT HILDESHEIM „Wild macht Schule“

Frisches Wildbret aus heimischen Revieren ist beim Jäger, Förster, Metzger oder Wildhändler erhältlich. Das Logo „Wild aus der Region“ garantiert nicht nur die regionale Herkunft des Wildbrets, sondern auch, dass es ausschließlich von freilebenden Tieren stammt. Nun zer-

wirkten Schüler der BBS Walter Gropius-Schule in Hildesheim fachgerecht je ein Wildschwein und ein Reh aus dem Hildesheimer Wald und bereiteten ein Vier-Gänge-Menü zu.

Der Küchenmeister der Hotel- und Gastronomie-Auszubildenden, Lasse Althaus, und Kreisjägermeister Dr. Joachim Algermissen hatten das Projekt „Wild macht Schule“ Schulleiter Dieter Gutheim vorgeschlagen. Dieser war sofort begeistert und mit Projektleiter Rafael Meyer wurden die nötigen Vorbereitungen getroffen. Die 28 Schüler des dritten Ausbildungsjahres der gastronomischen Ausbildungsberufe der Walter-Gropius-Schule und Schüler der Berufsfachschule „Agrar“ sorgten gemeinsam mit Partnerschülern aus Frankreich und Italien für das Festessen, den Service und die Dekoration.

50 geladene Gäste in festlicher Kleidung konnten ein hervorragendes Vier-Gänge-Menü in herbstlichem Ambiente genießen. Auf der

JS HILDESHEIM: Beim Abschluss des gemeinsamen Projekts „Wild macht Schule“ (v. li.): Oberstudiendirektor Dieter Gutheim, die Lehrkräfte Lena Grünling und Martina Wrede-Klages sowie Jägerschaftsvorsitzender Dr. Joachim Algermissen.

Foto: Manfred G. Lilienthal



Menükarte standen Hildesheimer Rahmfladen, Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli und Wildschweinterrine sowie „Zweierlei vom Reh“, nämlich gebratener Rücken und geschmorte Keule. Zum Nachtisch gab es Mirzaapfel und Variationen von der Birne. Landrat Reiner Wegner betonte, dass Jagd und Kochen eines gemeinsam haben, „die Leidenschaft“. Dr. Algermissen sprach Schüler und Gäste in vier Landessprachen an und betonte, „die Jäger jagen nachhaltig und schöpfen nur den natürlichen Zuwachs ab, ohne den Bestand zu gefährden“. Darum gehöre das Wild insbesondere in Berufsbildende Schulen, die sich mit dem Restaurations-, Ernährungs- und Agrarwesen beschäftigen. Alles war mit Unterstützung der Lehrkräfte liebevoll zubereitet und eine Bläsergruppe sorgte für den musikalischen Rahmen. Von den Schülern der Holztechnik war für jeden Gast ein graviertes Holzschild angefertigt worden. Auf allgemeinen Wunsch soll das Projekt wiederholt werden.

Manfred G. Lilienthal

••