

Pressemitteilung

Azubirestaurant „Fünf Länder – fünf Gänge“ am 29.05.2019 im music Nachwuchs-Gastgeber übernehmen das Ruder und leiten für einen Abend das Restaurant

Kempten (bBA) – Am 29.05.2019 wird das beliebte Restaurant music in Kempten zum dritten Mal in seiner Geschichte zum „Azubirestaurant“. Das heißt, dass die 9 Auszubildenden aus den Bereichen Restaurant und Küche die Leitung übernehmen und bei dem Event ihre Gäste eigenverantwortlich bewirten und bedienen werden. Auch die Planung und Organisation des Abends übernehmen die Nachwuchs-Gastgeber, die aktuell ihre Ausbildung in den Berufen Koch, Restaurant- und Hotelfach absolvieren, selbstständig. Unter dem Motto „Fünf Gänge – fünf Länder“ dürfen sich die Gäste des auf einen Abend voller vielfältiger Köstlichkeiten aus aller Welt in fünf Gängen freuen!

Die Auszubildenden des Restaurant music gaben vorab ein Interview zu ihrem Projekt „Azubirestaurant“ und verrieten, was bei der Planung und am Abend selbst alles zu bedenken ist und, was das Projekt für sie besonders wertvoll macht.

Am Projekt beteiligte Auszubildende:

1. Lehrjahr

Kevin Arnold (17 Jahre), Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann, 1. Lehrjahr

Sonja Burger (17 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau, 1. Lehrjahr

Rebecca Weiß (16 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau, 16 Jahre, 1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

Safi Al-Haj Said (23 Jahre), Ausbildungsberuf: Koch, 2. Lehrjahr

Qais Azimy (28 Jahre), Ausbildungsberuf: Koch, 2. Lehrjahr

Ronja Konrad (18 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau, 2. Lehrjahr

Vanessa Stadtmüller (18 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau, 2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

Thomas Frey (20 Jahre), Ausbildungsberuf: Restaurantfachmann, 3. Lehrjahr

Katharina Häfele (20 Jahre), Ausbildungsberuf: Hotelfachfrau, 3. Lehrjahr

Pressekontakt:

Ramona MADLENER T +49 (0) 831 57055-1300, ramona.madlener@bigboxallgaeu.de;

Johanna KELLER T +49 (0) 831 57055-1301, johanna.keller@bigboxallgaeu.de



Auf dem Foto (v.l.n.r.): Safi Al-Haj Said, Rebecca Weiß, Ronja Konrad, Vanessa Stadtmüller, Sonja Burger, Qais Azimy, Thomas Frey, Kevin Arnold

Menüfolge des Abends:

- **1. Gang: aus Brasilien / Syrien / Afghanistan**
„Pão de queijo“ Käsebällchen
„Arabische Mini Döner“ gefüllt mit Hacksteak vom Rind, Zwiebeln und Gemüse
„Manto“ Hefeteigröllchen gefüllt mit Rindfleisch und Tomaten (alternativ: „Manto“ gefüllt mit Tomaten)
- **2. Gang: von den Seychellen**
Geräuchertes Schwertfischfilet dazu Millionärssalat und junger Blattsalat
- **3. Gang: von den Seychellen**
Orangensorbet mit einer Granatapfelessenz auf Champagnersülze
- **4. Gang: aus Syrien**
Flanksteak vom Prima-Rind dazu buntes Gemüse und Erbsen-Reis-Rouladen
- **5. Gang: von den Philippinen**
Joghurteis auf einem Mangospiegel dazu Mangomousse

Pressekontakt:

Ramona MADLENER T +49 (0) 831 57055-1300, ramona.madlener@bigboxallgaeu.de;

Johanna KELLER T +49 (0) 831 57055-1301, johanna.keller@bigboxallgaeu.de



bigBOX ALLGÄU

Wie seid ihr auf das Motto des Abends „Fünf Gänge – Fünf Länder“ gekommen? War das eine leichte Entscheidung oder fiel es euch schwer, euch auf ein Thema zu einigen?

Safi: Das war eigentlich ganz leicht für uns. Wir haben die Idee zu dem Motto von Beginn an gehabt, da wir Azubis aus mehreren verschiedenen Ländern kommen, bzw. dort unsere Wurzeln haben. Daher lag das Motto eigentlich auf der Hand und wir haben uns schnell dafür entschieden die Vielfalt unserer Herkunft bei dem Projekt in den Mittelpunkt zu stellen.

War es dann auch leicht, die verschiedenen Gerichte zu finden, die fünf Gänge zu kreieren und aufeinander ab zu stimmen?

Safi: Zuerst einmal habe ich sehr viele verschiedene Gerichte notiert, die wir Köche uns zu dem Thema gut vorstellen können. Dann haben wir uns zu diesen Speisen untereinander abgestimmt und eine Auswahl getroffen. Danach haben wir das Menü mit den verschiedenen Gängen zusammengestellt und es mit dem Küchenchef abgestimmt. Das hat auch gut geklappt.

Berücksichtigt ihr bei der Konzeption des Menüs auch bereits die Kalkulation?

Rebecca: Genau, wir achten nicht nur darauf, dass die Speisen gut harmonieren und einen schlüssigen Gang ergeben, sondern auch darauf, dass der Preis der eingesetzten Waren in die Kalkulation passt.

Wann beginnen die Vorbereitungen für den Azubirestaurant-Abend in der Küche?

Qaiz: Wir beginnen mit den Vorbereitungen zwei bis drei Tage vorher. Natürlich werden nur die Komponenten frühzeitig vorbereitet, die dafür auch geeignet sind. Die Teige werden z.B. erst am Tag des Events hergestellt. Andere Zutaten werden ganz frisch gebraten oder gekocht. 10 bis 30 Minuten vor dem Servieren eines Ganges ist dann die „heiße Phase“.

Euer Menü hat ja auch außergewöhnliche Zutaten dabei – war es leicht diese einzukaufen?

Rebecca: Ja, das stimmt. Der geräucherte Schwertfisch für den zweiten Gang war zum Beispiel schwierig zu beschaffen. Aber wir haben es zum Glück geschafft. (lacht)

Das Projekt Azubirestaurant ist als Bereicherung eurer Ausbildung gedacht und als Übung für selbstständiges Arbeiten. Wie seht ihr das, erfüllt es diese Zwecke?

Thomas: Ich finde es ist eine tolle Sache! Durch das Projekt können wir noch mehr praktische Erfahrung im Betrieb sammeln, was sehr wertvoll ist. Die Eigenständigkeit, die wir beim Azubirestaurant an den Tag legen, ist aus meiner Erfahrung auch bei Schulprojekten und allgemein für einen erfolgreichen Abschluss sehr hilfreich.

Seid ihr am Azubirestaurant-Abend ganz auch euch allein gestellt oder gibt es ein Notfall-Backup?

Ronja: Von uns Azubis bin ich am 29.05. die Restaurantleitung. Meine Aufgabe ist es, den Überblick über alle Abläufe zu behalten und alles zu koordinieren. Ich mache mir dafür vorab einen groben Zeitplan, damit nicht zu viel Zeit zwischen den Gängen vergeht aber auch nicht zu wenig. Die Gäste sollen ja auch genug Zeit haben, sich zwischen den Gängen zu unterhalten und Wein nach zu bestellen.

Als „Aufsichtspersonen“ sind unser Küchenchef und der Restaurantleiter vor Ort, falls wir sie brauchen sollten in schwierigen Situationen.

Sucht ihr auch selbst die Weine zum Menü aus? Wie sieht es mit Alternativen zum Menü aus, gibt es z.B. für Allergiker andere Gerichte?

Pressekontakt:

Ramona MADLENER T +49 (0) 831 57055-1300, ramona.madlener@bigboxallgaeu.de;

Johanna KELLER T +49 (0) 831 57055-1301, johanna.keller@bigboxallgaeu.de



Thomas: Ja, die Weinempfehlung wird auch von uns ausgesucht. Die Gäste können natürlich auch nach Wahl von der Weinkarte bestellen.

Vanessa: Es kann zum Menü auf Wunsch auch eine komplette auf die Gerichte abgestimmte Weinbegleitung gebucht werden.

Ronja: Wir bieten eine vegetarische Alternative unseres Menüs an. Auf spezielle Anforderungen der Gäste gehen wir natürlich auch ein. Auch, wenn dies manchmal eine Herausforderung darstellt z.B. bei diversen Allergien oder Unverträglichkeiten. Beim Ticketkauf können die Gäste Spezialwünsche angeben, sodass wir diese dann im Vorfeld berücksichtigen können.

Gibt es eine „Generalprobe“ eures großen Abends?

Thomas: Nicht wirklich. Aber das Menü wird vorab einmal komplett zur Probe gekocht. Alle Gerichte werden dann angerichtet wie am Abend selbst und wir probieren alle das Essen. Nur so können wir unsere Gäste kompetent beraten und ggf. Fragen beantworten oder eine Weinempfehlung abgeben.

Seid ihr schon aufgeregt?

Alle: Nein, eigentlich nicht.

Rebecca: Naja, kurz vorher dann auf jeden Fall! (lacht)

Azubirestaurant „Fünf Gänge – fünf Länder“

Mittwoch, 29.05.2019 um 18:00 Uhr, 39,00 € p. P.

Für die Teilnahme am Event ist ein Ticket erforderlich.

Karten für das Azubirestaurant sind auf www.bigboxallgaeu.de, in der Ticketverkaufsstelle der bigBOX ALLGÄU, an der Rezeption des bigBOX ALLGÄU Hotels oder in der Ticketverkaufsstelle telefonisch unter 0831 – 570 55 1000 erhältlich. Auch der ticketdirect Service der bigBOX ALLGÄU ist möglich (Wählen Sie Ihre gewünschten Plätze, bezahlen Sie bequem per Kreditkarte oder PayPal und erhalten Sie Ihre Tickets per E-Mail zum selbst Ausdrucken oder Sichern auf Ihrem Smartphone.)

Pressekontakt:

Ramona MADLENER T +49 (0) 831 57055-1300, ramona.madlener@bigboxallgaeu.de;

Johanna KELLER T +49 (0) 831 57055-1301, johanna.keller@bigboxallgaeu.de

bigBOX ALLGÄU, Kottener Straße 62-64, 87435 Kempten, bigboxallgaeu.de