

# Die wundersame Welt der Gewürze

Die angehenden Köchinnen und Köche der Klassen 15 GWA und 16 GW1 des SBBZ SZM begaben sich am 12.09.2017 auf eine spannende Kochexkursion in die faszinierende Welt der Gewürze.

Die Firma Wiberg, vertreten durch den Fachberater Herrn Herrmann, informierte uns über die verschiedensten Gewürze. Während des lehrreichen Vortrages konnte jeder spannende Aromen wie den Assam Langpfeffer, die winzigen Kardamomsamen und etwas Ursalz verkosten. Auch andere Gewürze wie Vanille, Zimt, Anis und Muskat verströmten einen angenehmen, aromatischen Duft.

Im praktischen Teil hatte die Firma Wiberg ein Drei-Gänge-Menü ausgearbeitet, welches durch die Kochklassen nachgekocht wurde.

Eine Kokos-Curry-Suppe bildete die Vorspeise. Als Hauptspeise wurde eine tranchierte Hähnchenbrust in einem Mantel aus grüner Erde mit einem Kürbis-Assam Langpfeffer Konfit und einem Safranrisotto serviert. Der krönende Abschluss präsentierte sich in Form von glasierten Zimtpflaumen mit einem Blätterteigsegel auf einer Pflaumensahne.

Wir bedanken uns recht herzlich bei Tim Herrmann, Michael Becker und Sebastian Happ für diese tolle kulinarische Exkursion, die vielfältigen und hilfreichen Tipps und Anregungen.



