



Leipzig, 26. März 2014

Kulinarisch Kreativer Tag

Ziel des Kulinarisch Kreativen Tages (kurz KKT) ist es, eine fachgastronomische Veranstaltung konzeptionell vorzubereiten, zu organisieren und letztendlich das Konzept erfolgreich durchzuführen.

Den Kern der Ausarbeitungen bilden ein themenbezogenes Speisen- und Getränkeangebot, ein kulturelles Programm und die entsprechende Dekoration des Gastraumes.

Mit den bisher erworbenen Kenntnissen in Theorie und Praxis bilden die angehenden Betriebswirte eine Einheit von Küche und Service. Hierbei sind Teamarbeit, Kreativität, Konsensfähigkeit und die Anleitung der Mitarbeiter wesentliche Schwerpunkte.

„Karibu Afrika“ – einer Esskultur auf der Spur

„Fremde Sachen genießt man doppelt, nämlich ohne Sorge der Beschädigung und dann mit dem Reiz der Neuheit.“ (*Baltasar Gracián y Morales*)

Aus diesem Anlass luden am 21. März 2014 um 17:00 Uhr die angehenden Betriebswirte der Klasse D2 12 zu einem besonderen Event in die Hotelfachschule Susanna-Eger in Leipzig ein. Ganz nach dem Motto „Karibu Afrika - Herzlich Willkommen in Afrika“ empfing das Team der D2 12 International Airline seine Gäste zur kulinarischen Rundreise durch Afrika.

Die Besatzung der Kabinencrew sowie der Kapitän persönlich begrüßten die erwarteten 28 Gäste. Der Pilot beeindruckte vorab durch Showbarkeeping, das heißt das Jonglieren mit Flaschen und die künstlerische Darbietung des eigens kreierten Begrüßungscocktails, für die Passagiere.

Schon beim Betreten des Restaurants wurden die Gäste durch landestypische Dekorationselemente an die Kultur herangeführt. Viel Kerzenschein und die authentische Atmosphäre stimmten die Gäste auf das kulturelle Highlight des Abends ein: ein traditioneller afrikanischer Volkstanz, begleitend mit Gesang und Instrumenten.

Die kulinarische Erkundung des Kontinents Afrikas wurde mit einer kalten Vorspeise, Karottensalat mit Orangenblütenwasser und Zimt, eingeleitet. Danach wurden die Köstlichkeiten des Meeres in Form einer Pastilla erkundet. Passend dazu servierten die Stewardessen einen 2012 Chenin Blanc. Nach dem abendlichen Landeanflug auf Nairobi stand für die Gäste ein Speiseritual auf der Karte. Sie aßen die afrikanische Speise „Ugali“ auf traditionelle Weise mit den Händen. Danach durfte das anschließende Ritual des Händereinigens nicht fehlen. Folgend wurde, korrespondierend zum Hauptgang, ein 2012 Pinotage gereicht. Das vor den Augen der Gäste flambierte Dessert rundete das 5-Gang Menu ab.

Zwischen den einzelnen Gängen unterhielt der Tour Guide Herr Thomas Bertoldt. Er hat selbst bereits ein Jahr in Afrika gelebt hat und war somit ideal, um den Gästen die afrikanische Küche und Kultur näher zu bringen. Natürlich durfte auch eine Safari durch den Serengeti Nationalpark nicht fehlen.

Das Team der D2 12 bedankte sich recht herzlich bei allen Anwesenden und den betreuenden Fachlehrern für den gelungenen Abend. Zum Abschluss konnte man vernehmen, dass der Ein oder Andere schon die ersten Pläne für seinen eigenen Urlaub in Afrika schmiedet.

Die Betriebswirte der Klasse D2/12

i.A. Frau Julia Schütze