

Anlassbezogenes 3-Gänge-Menü

Unterrichtsprojekt der Klasse 11EV der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung.



Im Fach Gastronomie und Hotellerie plante die Klasse 11EV der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung im Rahmen ihres Projekts ein dreigängiges Menü zu einem selbstgewählten Anlass und deckte einen Tisch für vier Personen ein.

Die Klasse 11EV erhielt die Aufgabe, ein anlassbezogenes 3-Gänge-Menü zu planen. Dabei standen die richtige Reihenfolge der Gänge, der Einsatz saisonaler Zutaten sowie die Beachtung grundlegender Menüregeln im Mittelpunkt. Die Schülerinnen achteten auf stimmige Farbkombinationen, passende Zutatenabfolgen und unterschiedliche Konsistenzen, damit sich die Speisen sinnvoll ergänzen: eine leichte Vorspeise, ein ausgewogener Hauptgang und ein Dessert, das den Abschluss nicht zu schwer macht.



Zur Auswahl standen verschiedene Anlässe wie Ostern, Frühling, Sommerfest und Kindergeburtstag. Diese boten klare Leitlinien für Menü und Dekoration. Für Ostern wurden etwa zarte Kräuter und dezente Farben gewählt; beim Thema Frühling standen frische, regionale Produkte im Fokus; das Sommerfest setzte auf unkomplizierte, farbenfrohe Speisen; der Kindergeburtstag berücksichtigte kindgerechte Portionen und einfache, klare Aromen. Die Dekorationen wurden bewusst schlicht gehalten und aus möglichst nachhaltigen, wiederverwendbaren oder natürlichen Materialien gestaltet, sodass sie mit dem Menü harmonisierten, ohne zu dominieren.





Ein weiterer Teil des Projekts war das fachgerechte Eindecken der Tische. Die Klasse übte das Platzieren von Tellern, Besteck und Gläsern und legte Wert auf das passende Geschirr für jeden Gang. So kamen etwa flache Teller oder kleine Schalen für Vorspeisen, größere Teller für den Hauptgang und geeignete Dessertteller oder -schalen zum Einsatz. Die Anordnung folgte den gängigen Servierregeln, wodurch ein aufgeräumtes und funktionales Gesamtbild entstand.

Lea Scharnagl