

## erlebnisbericht küche

der anfang unseres lehrlingsmonats hat nicht so planmässig begonnen. erholt von den ferien, mit guter laune fingen wir einen tag früher an, um zu produzieren. uns erwartete eine grosse überraschung, als nur die hälfte der küchencrew erschien. die anderen waren alle aus gesundheitlichen gründen nicht erschienen. wir hatten den ganzen tag viel zu tun. unsere liste wollte und wollte nicht enden. spätabends hatten wir alles soweit produziert, dass wir mit gutem gewissen in unseren monat starten konnten.

am ersten tag spürte man die spannung in der küche. alles war etwas chaotisch, das erste mal die neuen und unbekanntten gerichte zuzubereiten, war doch gar nicht so einfach, wie wir es uns gedacht hatten. doch irgendwann war der mittag und dann auch der abend „endlich“ vorbei. wir waren ehrlich gesagt schon erleichtert, als der erste tag zu ende war.

zu unserem erstaunen, gab es keine grösseren pannen. kleine fehler sind uns natürlich schon unterlaufen. doch, wie heisst es, wo gearbeitet wird passieren auch fehler!

in den folgenden wochen perfektionierte sich das ganze und die angespannte, nervöse lage entspannte sich je länger, je mehr.

durch unsere werbung im ‚landboten‘ und ‚stadt anzeiger‘ wurden sehr viel leute auf unser projekt aufmerksam und die anfragen für besuche bei uns stiegen massiv. unser highlight die ganzen vier wochen waren definitiv die jeweiligen rundgänge durch das restaurant nach dem essen, bei denen wir die gäste nach ihrer meinung zum essen befragten und allfällige fragen beantworteten.

auch bei banketten kam unser essen und konzept gut an. dies zeigten die gäste jeweils durch einen grossen applaus, welcher uns jedes mal wieder aufs neue beflügelte und anspornte.

im nachhinein blicken wir auf einen erfolgreichen monat zurück und freuen uns nun auf unsere grossen ferien. im märz werden wieder mit neuem elan starten und einerseits den sommer - und andererseits das nächste lehrlingsprojekt in angriff nehmen.