

8. Wildgenuss bei Gropius

Julia Klimmt

Seit 2013 findet eigentlich regelmäßig im Herbst das Festbankett „Wildgenuss bei Gropius“ statt. Nachdem in den letzten beiden Jahren die Veranstaltung ausfallen musste und im Sommer sozusagen zur Sicherheit ein Grillen als Wildgenuss unter freiem Himmel stattfand, ist es diesen Herbst endlich wieder gelungen, an die festlich gedeckte Tafel des Lehrrestaurants der Walter-Gropius-Schule in Hildesheim zu laden.

Für die Gäste aus der Politik und der Verwaltung, aus der Jägerschaft und den Lehrenden der Schule wurde ein wundervolles 4-Gänge-Wildmenü zubereitet. Die Auszubildenden servierten geschmorte Keule und rosa gebratenen Rehrücken mit verschiedenen Gemüsen der Saison, vom Schwarzwild eine köstliche Pastete. Somit waren die wichtigsten Wildarten des Landkreises kulinarisch angemessen vertreten. Eingeladen wurden zu diesem Ereignis Vertreter und Vertreterinnen des Kreistags und der dortigen Fraktionen, der Landkreisverwaltung einschließlich des Veterinäramts, der Jagdbehörde und der Forstämter.

Ursprünglich stammt die Idee zum Wildgenuss bei Gropius von Lasse Althaus, dem verantwortlichen Ausbilder der Köchinnen und Köche, und Dr. Joachim Algermissen, der an diesem Tag die Federführung an den neuen Vorsitzenden der Jägerschaft Hildesheim Christian Flögel übergab. Flögel versprach, den Wildgenuss die nächsten zehn Jahre ebenso erfolgreich fortführen zu wollen. Rafael Meyer, EU-Projektkoordinator der Schule, der dieses Festbankett seit Beginn im Jahre 2013 mit Herzblut organisiert, bedankte sich für die Bereitschaft, dieses Projekt auch in der Zukunft fortführen zu wollen: „Es dürfen auch 50 Jahre sein!“

Diese Veranstaltung bietet den Auszubildenden die Möglichkeit, mit Wildbret „von der Pike auf“ umzugehen. So gehört auch das aus der Decke schlagen und Zerwirken, wie der Jäger die küchenfertige Zubereitung des Rehs in der Jägersprache nennt, zu den Aufgaben der Schülerinnen und Schüler.



Die geladenen Gäste konnten sich in einem festlichen Ambiente über Themen der Jagd und natürlich über alles andere austauschen. Ein wesentlicher Punkt dieser Veranstaltung sind auch die Berichte der Teilnehmer des Erasmus-Programms, das den Schülern die Möglichkeit bietet, an Auslandsaufenthalten in der Gastronomie teilzunehmen. Auf der Suche nach neuen Kooperationspartnern hatte sich eine Delegation nach Island begeben und von den dortigen Erfahrungen erzählt. Großes Interesse besteht daran, zukünftig auch Großbritannien als Austauschland anbieten zu können.

Neben der Abteilung Gastronomie und Hauswirtschaft der Walter-Gropius-Schule, brachten sich auch die Abteilungen Holztechnik und Gestaltung ein, um die Tafel mit Dekorationen zu versehen oder die Menükarten zu gestalten.



*Lasse Althaus gibt letzte Anweisungen vor dem Servieren des Hauptgangs
Foto: Julia Klimmt*



Es war ein gelungener Wildgenuss bei Gropius mit interessanten Gesprächen und einem tollen Team von Auszubildenden. Der nächste Wildgenuss, der neunte seit 2013, findet dann, sofern nichts Unvorhergesehenes eintritt, unter britischem Vorzeichen statt.

Als Abschiedsgeschenk an Dr. Joachim Algermisen verkündete Rafael Meyer, für den nächsten Wildgenuss Sir John Thornley, Mitglied der British Deer Society und Freund Dr. Algermisisens, eingeladen zu haben. Man darf auf die Menüfolge gespannt sein, denn Sir Thornley war nicht nur bereits beim Wildgenuss bei Gropius 2019 zu Gast sondern auch bei Elizabeth II., wie er seinerzeit berichtete. Man wolle das Menü der Queen nachkochen, wie Rafael Meyer erzählt. Nun, damals wurde Muntjak gereicht, eine Hirschart, die hier nicht verbreitet ist. Warten wir ab, was Küchenchef Lasse Althaus nächstes Jahr auf den Tisch bringt.



*Gute Arbeit! Oberbürgermeister Dr. Ingo Meyer (ganz rechts) bedankt sich bei den Auszubildenden für den schönen Abend
(Foto: Julia Klimmt)*

