

Achtgängige

Die Fachschule Schloss Feistritz lud zur Jännergala mit Haubenkoch Michael Lohr.

■ ST. PETER/KBG. „Schweineereien im Schloss“. Unter diesem Motto stand kürzlich ein Galaabend an der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Feistritz.

Es ist dort mittlerweile schon zur Tradition geworden, dass die Schülerinnen der zweiten Klasse gemeinsam mit Michael Lohr, dem Haubenkoch aus Mariahof, ein mehrgängiges Abendmenü zaubern.

Leckerer vom Schwein

Zur diesjährigen Gala präsentierte man Fleisch von verschiedenen Schweinerassen - verarbeitet zu interessanten Gerichten. Hätten Sie sich an rosa Turopoljeschwein mit Räucherforellensauce gewagt? Schweinbauch, der über 36 Stunden bei Niedertemperatur im Vakuum gegart wurde



Auch der Service funktionierte hervorragend und ließ keine Wünsche offen.

überzeugte die Gäste ebenso wie geschmorte Wangerl vom Wollschwein auf Käferbohnenespuma.

Eintauchen in die Welt der Gourmets

Begleitet wurde die achtgängige Speisenfolge von Weinen des Stiftweingutes Admont - Dveri Pax. Charakteristika der kredenztten Weißweine waren ihr höherer Alkoholgehalt und

„Sauerei“



Die Schülerinnen des zweiten Jahrgangs zauberten mit Michael Lohr wahre Gaumenfreuden.

Privat

das höhere Alter.

Die Schülerinnen erlebten einen Praxistag, wie er im Hotelalltag üblich ist. Dazu gehörten perfekte Organisation, Kalkulation und Einkauf.

In der Küche und im Service waren absolute Ruhe, Disziplin und Strukturiertheit die Garantie für ein herausragendes Essen und einen gelungenen Abend.

Mit dieser Veranstaltung

wollte die Schule ihr Praxis-know-how im touristischen Bereich demonstrieren, in Feistritz ist der Abschluss des Berufsbildes Restaurantfachfrau/mann und Koch/Köchin innerhalb der vierjährigen Ausbildung möglich.

Die Eltern der Schülerinnen stellten einen Großteil der Gäste und waren berechtigterweise stolz auf die tolle Leistung ihrer Kinder.