

# Jede Stange ein Genuss: Das Spargelprojekt 2022 an der LSS

---

Im Rahmen des diesjährigen Spargelprojektes erarbeiteten wir, die angehenden Hotelfach- und Restaurantfachleute der Klasse 11 Ga1 (Mittelstufe), ein Drei-Gang-Menü, welches in Kooperation mit den angehenden Köch\*innen des ersten Lehrjahres in die Praxis umgesetzt wurde.

Zu Beginn informierten wir uns in Gruppen rund um das Thema Spargel und erstellten einen ausführlichen Steckbrief, das Drei-Gang- Menü und den Veranstaltungsablauf, die Werbeplakate sowie die deutsch-englisch sprachige Menükarte und die Gästeinformation bezüglich der Allergene. Außerdem wählten wir zum Motto passende Tischdekorationen aus.

Am Tag des Events bereiteten wir das Restaurant der Louise-Schroeder-Schule vor, indem wir die Stühle und Tische rückten, die Gläser und das Silberbesteck polierten und die Tische liebevoll dekorierten. Während die Arbeiten in der Küche in vollem Gang waren, bereiteten wir den Aperitif für unsere Gäste vor.

Zu unserer Freude konnten wir alle zwanzig Eintrittskarten an unsere Mitschüler\*innen und Lehrer\*innen verkaufen.

Nun war es endlich soweit und unsere Gäste konnten sich auf eine Spargelcremesuppe mit Wiesenkräuterklößchen und Meersalzbuttermilchcroutons als Vorspeise freuen. Den Hauptgang bildete der Eifler Lammrücken Wellington mit Stangenspargel, Hollandaise und geschwenkten neuen Kartoffeln. Das Drei-Gang Menü wurde durch das Semifredo Erdbeertiramisu Senga Sengana mit Zitronenbiskuit und Timutpfeffercreme abgerundet.

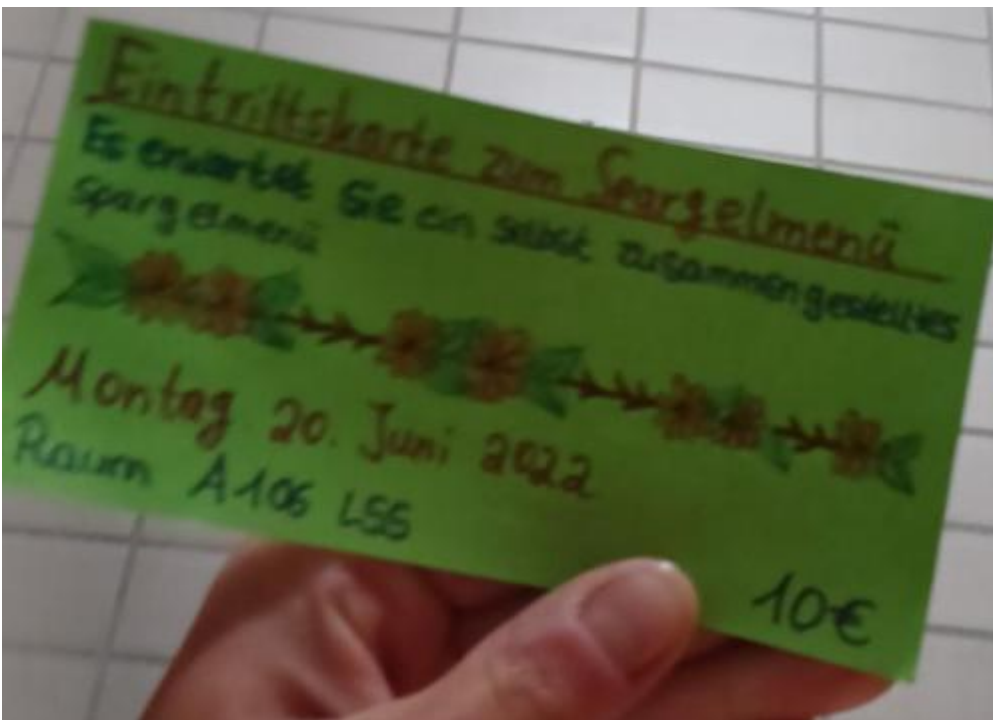
Nach mündlichem Feedback und Auswertung der Gästebefragungen lässt sich abschließend festhalten, dass die Umsetzung unseres Spargevents ein voller Erfolg war. Auch wir Schüler\*innen haben während der Planung und Umsetzung des Projektes viele neue Erfahrungen sammeln können.



20220620\_111611



20220620\_111622



IMG-20220620-WA0015



20220620\_100217



20220620\_111742



20220620\_112502



20220620\_112505



20220620\_121633 (1)



20220620\_111730



20220620\_111736

---