

# Koch/Köchin

---

## Anmeldung

Aufgenommen werden Sie, wenn Sie eine Ausbildung zur Köchin / zum Koch beginnen möchten und einen Ausbildungsvertrag abgeschlossen haben.

Ihre Anmeldung erfolgt durch den Ausbildungsbetrieb oder auf eigene Initiative. Wichtig: Bringen Sie bitte bei der Anmeldung eine Kopie des unterschriebenen Ausbildungsvertrages und/oder die Eintragungsbestätigung der IHK mit.

## Unterrichtsinhalte

Der Unterricht wird aktuell in Blockform erteilt: Sie besuchen eine Woche lang täglich die Berufsschule. In den beiden folgenden Wochen werden Sie in Ihrem Betrieb ausgebildet.

Der Unterricht während Ihrer Ausbildung findet, zusätzlich zu den Fächern Mathematik, Deutsch, Politik / Wirtschaft und Englisch, in verschiedenen Lernfeldern statt.

Beispiele für die Inhalte der Lernfelder sind:

### **Im 1. Ausbildungsjahr**

Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

In der Küche arbeiten, Ernährungslehre und Hygiene

.....

### **Im 2. Ausbildungsjahr**

Suppen und Saucen herstellen

Gerichte aus Fleisch und Fisch herstellen

.....

### **Im 3. Ausbildungsjahr**

Speiseeis und Backwaren herstellen

Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen

.....

Im Rahmenlehrplan [Koch und Köchin->](#) finden Sie ausführliche Informationen über die Inhalte der Lernfelder.

## Ausbildungsdauer

Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule und wird mit der Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden beendet.

Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung der Ausbildung möglich.

Am Ende des 2. Ausbildungsjahres erfolgt die Abschlussprüfung Teil 1 und am Ende des 3. Ausbildungsjahres erfolgt die Abschlussprüfung Teil 2. Das Ergebnis von Teil 1 fließt mit 25 % in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein.

## Abschluss

Haben Sie die schriftliche und praktische Abschlussprüfung am Ende der Ausbildungszeit vor dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden erfolgreich abgeschlossen, dürfen Sie die Berufsbezeichnung "Köchin / Koch" führen.

Bei erfolgreichem Abschluss der Ausbildung erwirbt man den Hauptschulabschluss, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag.

Perspektiven

Für Köchinnen/ Köche mit einem guten Abschluss können sind die Arbeitsmarktchancen sehr gut. Weitere Infos finden Sie unter:

<https://www.dehoga-hessen.de/aus-weiterbildung/ausbildung-im-gastgewerbe/ausbildungsberufe/kochkoechin>

Unter bestimmten Voraussetzungen kann der Mittlere Abschluss erworben werden. Informationen zu beiden Abschlüssen geben die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer.

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die Fachhochschulreife durch den Besuch einer [Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.](#) -

Die Louise-Schroeder-Schule bietet diese Möglichkeit an, bei Interesse wenden Sie sich bitte an das Sekretariat.

KMK-Fremdsprachenzertifikat und weitere schulische Qualifizierungsmöglichkeiten

Das **KMK-Englischzertifikat** kann während der Berufsschulzeit erworben werden.

### **Was ist das KMK-Fremdsprachenzertifikat?**

Das KMK-Fremdsprachenzertifikat Englisch ist ein berufsbezogenes Sprachenzertifikat und basiert auf einer 1998 von der Kultusministerkonferenz verabschiedeten Rahmenvereinbarung zur "Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung". Diese von der KMK vereinbarten Rahmenbedingungen gehen auf den "Europäischen Referenzrahmen für das Lehren und Lernen von Sprachen" zurück, so dass das KMK-Fremdsprachenzertifikat bundesweit (und europaweit) Gültigkeit hat.

### **Wer kann an der Prüfung teilnehmen?**

Es können alle Schüler und Schülerinnen, die sich in der Berufsausbildung im Gastgewerbe befinden, teilnehmen (in der Regel 2. bzw. 3. Ausbildungsjahr). Die Teilnahme an der Prüfung ist freiwillig und sie ist bis zu 12 Monate nach Verlassen der beruflichen Schule möglich. Es werden Prüfungen in den Sprachniveaustufen A2 (Stufe 1), B1 (Stufe 2) und B2 (Stufe 3) angeboten.

Anmeldung zur Prüfung für das KMK-Fremdsprachenzertifikat:

Beratung und Anmeldung über die gewählte Prüfungsschule: Louise-Schroeder-Schule, Frau Cole und Frau Gerriets.

Weitere Infos unter: <https://lehrkraefteakademie.hessen.de/service/kmk-fremdsprachenzertifikat>

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Fachhochschulreife** durch Besuch einer Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden. (Hier Link zur FOS der LSS)

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Hochschulreife** durch Besuch eines beruflichen Gymnasiums im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.

Unterstützungsangebote während der Ausbildung

Sollte es zu Schwierigkeiten während der Ausbildung kommen, kann auch [QuaBB helfen->>](#). QuaBB ist die Abkürzung für „Qualifizierte Ausbildungsbegleitung in Betrieb und Berufsschule.“

Klingt kompliziert, bedeutet aber einfach, dass wir Sie unterstützen, wenn es einmal nicht so gut läuft in der Ausbildung.

Projekt 11/2021: „We - future chefs“ Brücken bauen zwischen Israel und Deutschland

Am Montag, den 01. November 2021 ging es für die Kochauszubildenden Marius Mück und Patrick Kees nach Berlin zu dem parallel in Haifa und Berlin stattfindenden Kochwettbewerb: „We – future chefs“. Veranstaltet wurde der Wettbewerb vom Bundesministerium für Bildung und Forschung, dem Bundesinstitut für Berufsbildung, der Israelischen Botschaft und dem Verband der Köche Deutschlands ev. Workshops und Wettbewerb wurden zeitgleich via Livestream in die jeweilige Partnerstadt übertragen und verdolmetscht. Alle Träger des Events stellten ein Mitglied für die Jury, welche durch die Sterneköche Rene Frank, Julia Komp, Gal Ben Moshe und der Trainerin der Köchenationalmannschaft Elisabeth Albrecht kulinarisch ergänzt wurde.

Beide Schüler hatten sich als Team „Junges Gemüs“ mit einem aufwendig produzierten Bewerbungsvideo für das Finale qualifiziert. Im Mittelpunkt ihres Videos standen Nachhaltigkeit und Verarbeitung regionaler Produkte. So wurden beispielsweise Rote Bete aus dem Garten des Fachpraxislehrers Ulf Jäger mit von Marius eigens produzierten Holunderkapern kombiniert. Das Video ist unter folgendem Link zu finden: [https://www.youtube.com/watch?v=okg2BCzdtP4&list=PLorBwwKiHh9vjHU\\_MBbKAKVqe9xcfFNrn&index=5](https://www.youtube.com/watch?v=okg2BCzdtP4&list=PLorBwwKiHh9vjHU_MBbKAKVqe9xcfFNrn&index=5)

Beginn des dreitägigen Events in Berlin war ein gemeinsames Abendessen der Finalisten, Betreuer/-innen und Veranstalter im Wirtshaus Max und Moritz in Berlin Kreuzberg. Patrick und Marius wurden von ihrem Fachlehrer Ulf Jäger sowie ihrem Klassenlehrer Markus Jaeger begleitet. Schon während des Begrüßungsabends wurde deutlich, dass unter den Teilnehmenden wenig Konkurrenzkampf herrschte. Stattdessen wurden Gemeinsamkeiten hervorgehoben und sich über persönliche Kochstile ausgetauscht.

Am 2. Veranstaltungstag kochte erst Ezra Kedem live in Haifa und anschließend bereitete Sterneköchin Julia Komp mithilfe der Auszubildenden Rehrücken / Pistazienkruste / Jus / Bete / Maniok in Berlin zu. Anschließend stellten die Finalisten ihre aus einem vorgegebenen Warenkorb erstellten Menüs vor. Hierbei sollte die Vorspeise vegetarisch sein, im Hauptgang musste frischer Wels verarbeitet werden und im Dessert galt es eine Brücke zwischen Israel und Deutschland zu bauen. Zusätzlich sollten zwei typisch regionale Produkte prominent im Menü verarbeitet werden. Patrick und Marius entschieden sich für folgendes Menü:

*Rote Bete / Ziegenkäse / Frankfurter Kräuter / Schokolade*

\*\*\*

*Wels / Fenchel / Kürbis & Wurzelgemüse / Mejadra*

\*\*\*

*Sufganiyot / Quitte / Äbbelwoi / Rote Grütze*

Die Rote Bete wurde im Ganzen mit israelischen Gewürzen gegart, mit Frankfurter Kräuter-Tabouleh gefüllt und auf einer Schokoladenerde und Ziegenkäse-Espuma angerichtet. Dadurch wurde die Rote Bete so in Szene gesetzt, als ob sie noch im Acker steckt.

Im Hauptgang wurde der Wels portioniert und mit den Abschnitten sowie Spinat eine leuchtend grüne Farce hergestellt. Mit Holunderkapern aromatisiert und Kürbis bardiert entstand so ein „Gefillder Fisch Inside Out“. Neben der „Fenchel – beurre blanc“ und dem Wurzelgemüse wurde der Wels auf einem modern interpretierten Mejadra (= traditionsreiches israelisches Linsengericht) angerichtet.

Der Sufganiyot, ein israelisches Siedegebäck vergleichbar mit dem deutschen Berliner, wurde mit Quittengel gefüllt. Die dabei anfallenden Abschnitte wurden direkt mit selbsthergestelltem Äbbelwoi zu einem Sorbet verarbeitet. Angerichtet wurde dieses auf einer israelisch inspirierten Roten Grütze aus Feigen, roten Trauben und Granatapfel. Man erkennt hier, dass aktuelle Kochtrends wie:

- Regionalität
- Verwenden des kompletten Produkts (= 360 Küche)
- Saisonalität
- Fusion-Küche

Durchgehend eine wichtige Rolle spielten.

Vor dem gemeinsamen Abendessen im syrischen Restaurant Kreuzberger Himmel nahmen die Finalisten an einem Rundgang über Jüdisches Leben in Berlin teil. Die dort gewonnenen Bilder und Erzählungen geschichtlicher Ereignisse ergriffen die Teilnehmenden nachhaltig und bestürzten sie zutiefst.

Am Mittwoch besuchten die Auszubildenden das einzige 3 Sterne Restaurant Berlins. Im Restaurant Rutz servierte und erklärte Küchenchef Marco Müller einen Gang aus fermentierter Milch, Wachholdernadeln und Nordsee-Bonito und beschrieb seine regionale Küchenphilosophie. So ersetzt er beispielsweise den mediterranen Rosmarin durch einheimische Aromen wie die Fichtensprossen. Wieder zurück in der Brillat Savarin Schule kam es zur Siegerehrung. Das Team „Junges Gemüs“ gratuliert dem Team „Kieler Sprotten“ zum Erreichen des 1. Platzes und der damit verbundenen einwöchigen Reise nach Israel.

Bevor es zurück nach Wiesbaden ging besuchten Marius und Patrick noch das bei The Worlds 50 Best Restaurants gelistete und mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Nobelhart & Schmutzig. Wirt Billy Wagner erklärte sein Motto „Brutal lokal“ und lud beide Auszubildende zu einem Praktikum nach Berlin ein. Der vertiefte Einblick in die Sternegastronomie sowie das Brückenbauen zwischen Israel und Deutschland war für Patrick und Marius sowie die Lehrkräfte eine bereichernde Erfahrung und perfekte Vorbereitung auf die kommende Gesellenprüfung.

[„We - future chefs“ Brücken bauen zwischen Israel und Deutschland](#)

#### WIESBADEN-VIDEO DES STERNEKOCHS ANTHONY SARPONG (EHEMALIGER LSS-SCHÜLER) 2022

Der ehemalige LSS-Schüler und Sternekoch Anthony Sarpong hat im letzten Jahr seine ehemaligen Wirkungsstätten in Wiesbaden besucht. Über diesen Besuch haben die beiden Lehrkräfte Lore Bankowsky und Markus Jäger ein Video gedreht, das nun online auf YouTube zu sehen ist.

Es handelt sich um ein Video aus der Reihe „Anthony´s World“.

In diesem Format reist Video Anthony Sarpong rund um die Welt und schaut sich die Kulinarik in anderen Städten an.

Anthony Sarpong ist auch Pate der LSS-Initiative „Schule ohne Rassismus“.

#### **Weitere Projekte:**

## **Kulinarischer Rundflug durch die Heimatländer unserer Auszubildenden“.**

Die Gastronomie wird durch Einflüsse aus der ganzen Welt bereichert und meistens müssen Köche in die jeweiligen Länder fahren, um sich dort vor Ort „weiterzubilden“.

Die Klasse startete ein Projekt “10 Nationen – 10 Küchen – 10 Lieblingsgerichte“. In der Klasse sind zehn Nationalitäten vertreten, die kulinarisch gesehen, fantastisch voneinander profitieren.

Die Kochauszubildenden sollten ihr Herkunftsland beschreiben, die Verwendung der Lebensmittel und Zubereitungsarten darstellen und das eigene Lieblingsgericht in Form einer Zutatenliste, eines Ablaufplans und Rezeptbeschreibung vorstellen.

Alle Lieblingsgerichte der Schülerinnen und Schüler wurden am 18.09.2019 in der Küche gekocht und zubereitet, am 19.09.2019 erfolgte der kulinarische Genuss in Form eines “Flying Buffets“ im Foyer der Louise-Schroeder-Schule – ein Erlebnis, das man auf keinen Fall verpassen durfte!

Abschließend erhielt jeder Genießer und jede Genießerin den Button: LSS – Schule ohne Rassismus.

## **Ansprechpartnerin**

Lore Bankowsky-Poetz

Tel.: 0611/315274

E-Mail: Lore.Bankowsky-Poetz@wiesbaden.de

## **Weitere Informationen**

Die **Industrie- und Handelskammer Wiesbaden** unter 0611/1500173 (Frau Eckert)

## **Arbeitgeberverband**

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) unter 0611/99 20 10

[www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

## **Weitere Infos zum Beruf:**

- [Informationen](#)

## **Schülerzeitungsprojekt „Skurrile Delikatessen weltweit“**

Die Klasse 10Kö1 -Grundstufe der angehenden Köchinnen und Köche- startete im Rahmen des Deutschunterrichts zur Unterrichtsreihe „Berichte schreiben“ ein eher außergewöhnliches Projekt: Die Schülerinnen und Schüler erstellten gemeinsam eine Schülerzeitung zum Thema „Skurrile Delikatessen weltweit“. Dazu recherchierten die Schülerinnen und Schüler zu einer selbst ausgewählten, exotischen Feinkost-Spezialität und verfassten hierzu einen informativen Zeitungsartikel. Entsprechend abwechslungsreiche und spannende Berichte sind zusammengekommen und nehmen die Leserinnen und Leser mit in die Vielfalt der ausgefallenen und aus fernen Ländern stammenden Köstlichkeiten. Ob Käse aus Muttermilch, in Urin eingelegte Eier oder frittierte Vogelspinnen: Was für den einen eine Leckerei und Gaumenfreude darstellt, das ist für den anderen wohlmöglich eher gewöhnungsbedürftig oder gar ekelerregend.

Überzeugen Sie sich selbst und haben Sie viel Spaß beim Lesen!

Aus Mamas Milch jetzt auch Käse?!

Vor ein paar Jahren kam der Österreicher Daniel Angerer auf die Idee etwas neuartig kulinarisches zu kreieren. Denn wenn Muttermilch gut für unsere Babys ist, dann ist es für uns Erwachsene bestimmt nicht schlechter. Und so erfand er den Muttermilchkäse.

Muttermilch-Käse ist eine einzigartige Käsevariation, die aus menschlicher Muttermilch anstelle von traditioneller Kuh- oder Ziegenmilch hergestellt wird. Diese Milch durchläuft den traditionellen Käse-Herstellungsprozess, das heißt, sie wird gesammelt, pasteurisiert und verarbeitet.

In den letzten Jahren ist Muttermilch-Käse als unkonventionelle Delikatesse aufgetaucht und hat langsam an Popularität gewonnen. Auch die Aufmerksamkeit von Feinschmeckern, Gesundheitsexperten und Ethikern zog sie auf sich. Trotz, dass diese Delikatesse noch nicht allzu weit verbreitet ist, ist Muttermilch-Käse in ausgewählten Restaurants und Gourmetläden erhältlich.

Die Verwendung von Muttermilch für Käse wirft ethische, gesundheitliche und kulturelle Fragen auf, da einige Bedenken hinsichtlich des Einverständnisses der Mütter, der Privatsphäre und der potentiellen Risiken bei der Verarbeitung von Muttermilch bestehen.

Muttermilch-Käse hat eine Kontroverse entfacht und führt zu anhaltenden Diskussionen über Ethik, Gesundheit und Kulinarische Innovation. Die langfristigen Auswirkungen auf die gastronomische Landschaft und die öffentliche Wahrnehmung bleiben abzuwarten.

**Hättet ihr Lust mal Muttermilch-Käse zu probieren??**

**Das Rezept ist hier zu finden: <https://www.danielangerer.com/>**

Ein Artikel von Adam Taloubi

Quellen:

<https://www.bild.de/ratgeber/gesundheit/von-tiroler-gourmet-koch-daniel-angerer-kann-das-gesund-sein-11782706.bild.html>

<http://www.der-apfelgarten.de/muttermilchkaese/>

[https://www.focus.de/kultur/musik/skurrile-spezialitaet-kaese-aus-muttermilch-szene\\_id\\_1987742.html](https://www.focus.de/kultur/musik/skurrile-spezialitaet-kaese-aus-muttermilch-szene_id_1987742.html)

Natto: Schleimige Angelegenheit, doch gut für den Körper?

Schon seit mehreren Jahrhunderten ist Natto ein nahrhaftes Nationalgericht in Japan. Dennoch spalten sich die Gemüter, was den Geschmack angeht. Je nach dem, essen die Japaner Natto gerne oder verzichten auch mal darauf. Natto kann man in jedem Supermarkt Japans kaufen und die erste Erwähnung von Natto findet sich in einer japanischen Schrift aus dem 11. Jahrhundert. Doch wann genau und wie die Herstellung von Sojabohnen genau erfunden wurde, ist unklar. Mehrere Sagen und Theorien streiten sich um den Ursprung dieser Delikatesse.

Natto ähnelt dem chinesischen Gericht Douchi. Jedoch unterscheiden sich die Zutaten und die Herstellungsmethoden.

Und was genau ist Natto jetzt?

Natto ist ein fermentiertes Sojabohnen Produkt, das sich durch seine fädenziehende und schleimige Konsistenz auszeichnet. Es gibt mehrere Variationen von Natto und traditionell werden die fermentierten Sojabohnen mit Senf und Dashisoße zum Würzen und eine Schale Reis gegessen.

Geschmacklich erinnert Natto an nussig und leicht bitter oder auch an gereiften Käse. Vorallem regt Natto die Verdauung an, da es reich an Eiweiß, Ballaststoffen, Kalzium und Vitaminen ist.

Von Marlene Henel

<https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/fermentation-uebersicht/natto>  
<https://www.fairment.de/wissen/natto/> <https://www.japanwelt.de/blog/natto-fermentierte-bohnen-japa>

Eselsmilch

Eselsmilch ist sehr ähnlich zu Muttermilch und hilft gegen Altersfalten.

Sie ist eine seltene und teure Milch, die auch als traditionelle Medizin verwendet wurde. Bereits vor etwa 2000 Jahren wurde sie gegen Leberprobleme, Ödemen, Nasenblutungen, Vergiftungen und Infektionskrankheiten verwendet. Außerdem bildet es für Menschen, die an einer Unverträglichkeit gegen Kuhmilch leiden, eine potenzielle und gute Alternative, denn sie ist verträglicher und gesünder als Kuhmilch.

Pule ist eine Art Käse, die aus der Eselsmilch der Balkaneseln gewonnen wird. Die Rasse Esel kommt aus dem Naturreservat Zasavica im balkan.

Die Balkanesel gelten als fast ausgestorben.

Die Esel werden dreimal täglich von Hand gemolken und die Milch schließlich in einem aufwändigen Verfahren verarbeitet. Jeder Esel gibt ca. 200 Milliliter Milch. Für einen Kilo hergestellten Käse werden 25 Liter Milch benötigt. Dies entspricht der Tagesmenge von 125 Tieren.

#### DIE DELIKATESSE AUS DEM MEER: ITALIENISCHE SEEIGEL EROBERN DIE GAUMEN DER FEINSCHMECKER

Italien ist bekannt für seine reiche Kulinarische Tradition, die von Region zu Region variiert. Eine Delikatesse, die in den letzten Jahren an Beliebtheit gewonnen hat, sind Italienische Seeigel, auch bekannt als „Ricci di Mare“. Diese stacheligen Meersbewohner sind nicht nur eine Augenweide, sondern eine kulinarische Offenbarung für Feinschmecker.

Italienische Seeigel werden hauptsächlich an den Küsten Regionen des Landes gefangen, insbesondere in Sardinien, Apulien, Kalabrien, und Sizilien. Sie werden von professionellen Tauchern gesammelt, die sich in die Tiefen des Meers wagen, um diese begehrten Meersfrüchte zu ernten. Die Zubereitung von Italienische Seeigel ist einfach und erfordert nur wenige Zutaten. Die Seeigel werden vorsichtig geöffnet, um die Innere zu entnehmen, das als „Coral“ bezeichnet wird. Dieses Zarte und Olivenöl, Zitrone und Salz gewürzt. Es ist ein Geschmack Erlebnis, das die Sinne verzaubert und den Gaumen verwöhnt. Italienische Seeigel sind nicht nur wegen ihres gesundheitlichen Vorteile. Sie sind reich an Proteinen, Omega 3, Fettsäure und Vitaminen ( die alle wichtigen Nährstoffe für den Körper sind ).

Italienische Seeigel sind eine kulinarische Delikatesse, die die Gaumen der Feinschmecker erobert hat. Ihre einzigartige Textur und ihr einer reichhaltiger Geschmack machen sie zu einer begehrten Meersfrucht, die in der italienischer Küche nicht mehr wegzudenken ist.

Verfasser: Mirko Gramarossa

Kopi luwak: Eine Reise in die Welt des außergewöhnlichsten Kaffees

Eine Reise in die Welt des außergewöhnlichsten Kaffees

Kopi Luwak stammt aus Indonesien, wo Zibetkatzen reife Kaffeebeeren fressen und die Bohnen ausscheiden. Der einzigartige Gärungsprozess im Verdauungssystem der Zibetkatzen verleiht Kopi Luwak seinen unverwechselbaren Geschmack.

Die Bauern sammeln die Kaffeebohnen aus den Exkrementen der Zibetkatzen und reinigen und rösten sie sorgfältig. Trotz moderner Fortschritte werden viele traditionelle Methoden der Ernte und Verarbeitung immer noch praktiziert, um Qualität und Authentizität zu betonen.

Kopi Luwak wird für seinen geschmeidigen, vollmundigen Geschmack mit geringer Säure und einem Hauch von Erdigkeit geschätzt. Kennern beschreiben seinen Geschmack oft als reichhaltig, komplex und bemerkenswert anders als andere Kaffees.

In Indonesien hat Kopi Luwak tiefe kulturelle Wurzeln und gilt als Luxusprodukt, das zu besonderen Anlässen serviert wird. Seine Seltenheit und sein einzigartiger Herstellungsprozess machen ihn zu einem Symbol für Prestige und Raffinesse.

Es wurden Bedenken hinsichtlich der ethischen Behandlung von Zibetkatzen in einigen Kopi Luwak-Farmen geäußert. Nachhaltige und ethische Beschaffungspraktiken sind entscheidend, um die Integrität der Kopi Luwak-Produktion zu bewahren und die Tierwelt zu schützen.

Trotz seines hohen Preises hat Kopi Luwak weltweit bei Kaffeenthusiasten an Beliebtheit gewonnen, und die Nachfrage steigt stetig. Cafés und Spezialitätenkaffeegeschäfte auf der ganzen Welt bieten Kopi Luwak als Premiumoption für abenteuerlustige Trinker an.

Die Kopi Luwak-Industrie steht vor Herausforderungen im Zusammenhang mit Authentizität, da gefälschte Produkte auf dem Markt aufgetaucht sind. Eine transparente und rückverfolgbare Beschaffung ist entscheidend, um das Vertrauen der Verbraucher zu erhalten.

Kopi Luwak bietet mehr als nur eine Tasse Kaffee; es ist ein Erlebnis, das in Tradition, Handwerkskunst und Mysterium getränkt ist. Als Verbraucher ist es wichtig, ethische und nachhaltige Kopi Luwak-Produzenten zu unterstützen, um diese einzigartige Delikatesse für zukünftige Generationen zu bewahren.

Schlangenschnaps (Habushu) genießbar oder giftig?

Der Schlangenschnaps (Habushu) stammt aus Asien und wird in Vietnam und China hergestellt. 1999 entdeckten Deutsche Biologen in einer Apotheke in Phong Nha (Vietnam) eine bis dahin unbekannte Schlangenart, die sie aufgrund ihres Aussehens Dreihorn-Grubenotter nannten.

Es gibt zwei Varianten von Schlangenschnaps, in der ersten wird eine Schlange oft mit anderen kleineren Schlangen oder anderer Kleintieren eine Reisweinflasche gemacht. Die zweite Variante ist ein Gemisch von Weißwein mit Körpersekreten einer Schlange, oft wird dazu Schlangenblut benutzt. In anderen wird der Wein mit Sekreten der Gallenblase von der Schlange verwendet

Verfasser: Niko Schober

## **2.Artikel**

Der Schlangenschnaps gilt für die Vietnamesen als ein besonderes alkoholisch heilendes Getränk, welches seit hunderten von Jahren existiert und 1999 auch von mehreren deutschen Touristen in einer Apotheke in Phong Nha, einer Stadt in Mittelvietnam, entdeckt wurde.

Diese Besonderheit entstand mit der Intention durch das Gift, welches sich im Schlangenkörper befindet, die verschiedensten Krankheiten zu heilen oder diese generell einzuschränken und zu schwächen. Dazu gehören Potenzprobleme, die laut den Gedanken der Vietnamesen, mit diesem bearbeitetem Gift geheilt werden.

Dafür gibt es zwei Methoden um dieses wundersames Getränk herzustellen. Eine davon ist die Herstellung als ein Gemisch aus Körpersekreten von den verschiedensten giftigen Schlangenarten Vietnams und Reiswein. Sowie die Methode, bei der Schlangenkörper in einer Glasflasche mit Reiswein eingelegt werden, welche dann für eine gewisse Zeit stehen gelassen werden. Das Ergebnis folgt bei den zwei genannten Methoden identisch. Durch den Alkoholanteil des Reisweins wird das Gift extrahiert und teilweise entgiftet, welches den tödlichen Effekt entfernen und seine heilende Wirkung entfalten soll.

Als dieses Getränk später jedoch von den Deutschen entdeckt worden ist, entschieden sie sich zu dem Entschluss, den Import nach Deutschland zu untersagen. Diese Entscheidung wurde aufgrund der unter Tierartenschutz stehenden Schlangen getroffen und gilt auch heute noch in Deutschland.

---

Von Marc Spiegel

Smalahove, smalehovud: ein norwegisches Schafkopfgericht

**Smalahove, smalehovud** sind Köpfe von Lamm oder Schaf, Smalahove ist seit Jahrhunderten ein traditionelles norwegisches Gericht, dessen Wurzeln bis in die Wikingerzeit zurückreichen. Das Gericht wurde ursprünglich von Hirten zubereitet, die den Schafskopf auf dem Feld über offenem Feuer kochten. Das Gericht war eine Möglichkeit, alle Teile der Schafe zu verwerten und während der langen Wintermonate Nahrung zu bieten. Smalahove ist ein Gericht, das von norwegischer Tradition und kultureller Bedeutung durchdrungen ist. Das Gericht wird am häufigsten mit der westlichen Region Norwegens in Verbindung gebracht, insbesondere mit den Gebieten Voss und Sogn og Fjordane.

Smalahove wird oft bei kulturellen Veranstaltungen wie Weihnachten und Ostern sowie bei lokalen Festen und Messen serviert. Das Gericht ist zu einem Symbol des norwegischen kulinarischen Erbes geworden und wird oft in Tourismuskampagnen vorgestellt, um die traditionelle norwegische Küche zu präsentieren.

Trotz seiner kulturellen Bedeutung war Smalahove in den letzten Jahren auch Gegenstand von Kontroversen. Tierschützer kritisieren, dass das Gericht den gesamten Schafskopf einschließlich Augen, Zunge und Gehirn verwendet. Einige haben ein Verbot des Gerichts gefordert und sich dabei auf ethische Bedenken und Tierquälerei berufen.

Andere argumentieren, dass Smalahove ein wichtiger Teil des norwegischen Kulturerbes ist und erhalten werden sollte. Viele Restaurants und Köche, die Smalahove servieren, haben sich bemüht, sicherzustellen, dass die Schafe ethisch aufgezogen werden und dass das Gericht auf humane Weise zubereitet wird.

Seit 1998 ist die Zubereitung von Smalahove, gemäß einer EU-Richtlinie, mit dem Kopf ausgewachsener Schafe verboten, um eine Ansteckung mit Scrapie auszuschließen. Es handelt sich dabei um eine übertragbare, langsam tödlich verlaufende Erkrankung des Gehirns. Obwohl Scrapie nach dem derzeitigen Wissensstand nicht übertragbar auf den Menschen ist, und es auch noch keinen registrierten Krankheitsfall beim Menschen gab, ist die Zubereitung von Smalahove seitdem nur noch mit Lammköpfen erlaubt.

Smalahove ist ein traditionelles norwegisches Gericht, das von kultureller Bedeutung und kulinarischem Erbe durchdrungen ist. Obwohl das Gericht in den letzten Jahren kontrovers diskutiert wurde, ist es in Norwegen nach wie vor eine Delikatesse und wird in den Wintermonaten von vielen genossen. Egal, ob Sie ein erfahrener Feinschmecker oder einfach nur neugierig auf die norwegische Küche sind, Smalahove zu probieren ist ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das einen Einblick in die reiche Kulturgeschichte Norwegens bietet.

von Oussama Younes

## 2. Artikel

Smalahove ist ein traditionelles Gericht, das als Symbol norwegischer Küche gilt. Es besteht aus gekochtem, gesalzenem und gebratenem Schafskopf und wird mit Fleisch von angeknabberten Knochen sowie den Überresten der Augen serviert.

Die Zubereitung und Präsentation von Smalahove findet traditionell in Restaurants und Privathaushalten statt, hauptsächlich in den Bergregionen Norwegens wie den Fjorden und Bergen.

Obwohl Smalahove das ganze Jahr über in Restaurants erhältlich ist, wird es besonders während nationaler Feiertage und Festivals wie dem Weihnachtsessen (Julebord) beliebt. Die Kontroverse um dieses Gericht dreht sich um seine Exotik und die ethischen Fragen, die mit seinem Verzehr verbunden sind.

Während einige es als Symbol für Tradition und nationale Identität betrachten, halten es andere für grausam und ungerecht. Die Zubereitung von Smalahove beinhaltet das Kochen des Schafskopfes, das Salzen und anschließende Braten oder Backen. Serviert wird es mit zusätzlichem Fleisch und verschiedenen Beilagen.

### *Mykola Skybsko*

#### „Drunken Shrimps“

Die „drunken Shrimps“, auch genannt Betrunkene Garnelen, wurden in China erfunden. Die sogenannten „drunken shrimps“, auch Zui Xia genannt, sind ein chinesisches Fischgericht, das aus Shrimps zubereitet werden.

Die „drunken Shrimps“ werden ungeschält scharf angebraten bis sie eine gelbe Farbe haben, danach werden sie in Reiswein und Sojasauce weicher, sodass die Schale mitessen werden kann. Die „Drunken Shrimps“ werden auch manchmal lebend serviert, sie werden am Tisch in geschlossenen Glasschalen mit Alkohol eingelegt. In diesem sterben die Garnelen und werden anschließend angezündet.

Von Rachel Clark

[https://de.m.wikipedia.org/wiki/Betrunkene\\_Shrimps#:~:text=Sogenannte%20Betrunkene%20Shrimps%20](https://de.m.wikipedia.org/wiki/Betrunkene_Shrimps#:~:text=Sogenannte%20Betrunkene%20Shrimps%20)

#### Achtbeinige Delikatesse

Es ist nicht ganz bekannt warum die Frittierte Vogelspinne eine Delikatesse in Kambodscha geworden ist, jedoch wird spekuliert, dass während der Herrschaft der Roten Khmer die Bevölkerung zu einer Hungersnot brachte und das Volk auch nicht scheuten Krabbelndes zu essen.

Die Kambodschaner suchten in dem Tropenwald nach der Delikatesse und heben jedes trockene Blatt, Äste und sogar Steine um in dem trockenen Erdhaltigen „ein Euro“ große Löcher zu suchen die mit Spinnennetzen versehen sind.

Durch die Hungersnot trieb es die Bevölkerung dazu, die Vogelspinnen nach Gründlichem Waschen und kurzen Kochen, in Zucker, Salz und fertigen Gewürze zu Würzen.

Gegebenenfalls mit dünnen Knoblauch Scheiben dazu 30min einziehen und anschließend 15min Frittieren zu lassen.

Der Geschmack ähnelt bisher nach Hühnchen, Beim beißen ist es sehr Knusprig und am Hinterleib ist eine Braune Substanz mit Organen und bei manchen sind sogar Eier drinnen.

Da die Sammler die 30 Jahre alt werdenden Vogelspinnen sammelten, ist das Risiko groß das sie gebissen und vergiftet werden können.

Da auch die Spinnen gesammelt werde, reduziert es die Anzahl der Spinnen im Wald.

#### kolumbianische Ameisen: ein Hauch von Dschungel

Tief im kolumbianischen Dschungel findet man eine Delikatesse, die seit Jahrhunderten gegessen wird. Das ist etwas, das für jeden, der es probiert, als die beste Energiequelle angesehen wird.

Wir sprechen hier nicht von etwas Magischem oder Unbekanntem, aber manchmal können die Kleinsten Dinge etwas Größeres bewirken als ein „normales“ Hauptgericht. Die Rede ist von Ameisen. Diese neugierigen Kreaturen wurden schon lange vor der Ankunft der Kolonisatoren von den Einheimischen gegessen, und das auch heute noch, da die Wissenschaft bewiesen hat, dass Insekten einen höheren Proteingehalt enthalten.

Das Einsammeln der Ameisen ist keine leichte Aufgabe, da die Bauern oft von ihnen gebissen und gestochen werden. Der Hauptgrund dafür ist, dass sie nur die Königinnen der Kolonien sammeln. Das bedeutet, dass nur die Königinnen gegessen werden. Und sie können nicht einfach jederzeit eingesammelt werden. Sie können nur 9 Wochen im Jahr während der Regenzeit gesammelt werden, wenn die Ameisenköniginnen ihre Nester verlassen, um nach Partnern zu suchen, dies ist auch der Grund, warum sie ziemlich teuer sind.

Den Ameisen werden dann ihre Flügel und Beine entfernt, sie werden in Salzwasser getaucht und später in Öl geröstet.

Wenn Sie es einmal ausprobieren möchten, können Sie sie in speziellen Restaurants als Snack bekommen. Der Geschmack ähnelt dem von Erdnüssen und hinterlässt möglicherweise eine schöne Erinnerung.

### Surströmming

Surströmming ist eine Delikatesse die aus dem altem Nordschweden stammt. Am Anfang galt sie als Proviant.

Der Ostsee Hering wurde an der Nordküste, von Schweden gezüchtet und von den Nordmännern

Bearbeitet der Hering wurde im Frühling gefangen und in Salzlake gelegt wodurch sie durch die Milchsäurebakterien anfangen zu gären.

Nach einem Monat wurde der Hering, in Konservendosen umgelagert und auf dem Wochenmarkt verkauft in der Konservendose konnte der fisch weiter in seiner Lake gären deswegen ist die Dose, auch so gewölbt von dem Druck, der bei dem gären in Kraft tritt.

Funfacts:

Der Fisch wird mit einem Fladenbrot, Schmand und Zwiebeln gegessen.

Manche sehen es als Mutprobe und andere unter anderem auch als Delikatesse.

Alle Utensilien, die bei der Öffnung von Surströmming verwendet werden sollten explizit saubergemacht werden.

Surströmming sollte nicht in Wohnungen geöffnet werden, wegen dem extremen Gestank der beim Gärungsprozess stattfindet.

Ein Artikel von: Luca Ködderitz

Quellen: <https://de.wikipedia.org/wiki/Surströmming>

[https://schweden-tipp.de/surstroemming-fisch-dose-vergammelt/https://praxistipps.focus.de/surstroemming-essen-das-sollten-sie-beachten\\_127895](https://schweden-tipp.de/surstroemming-fisch-dose-vergammelt/https://praxistipps.focus.de/surstroemming-essen-das-sollten-sie-beachten_127895)