

# Kochen im Club Michel

Im Rahmen unserer diesjährigen Projektwoche unter dem Motto „Gesunde Schule“ bekamen wir, die Klassen 1/2 f und 1/2h, die Möglichkeit in einem richtigen Restaurant mit Profis zu kochen.

Das Ganze hatte unsere Schulleiterin Frau Pillong sowie Restaurantchef und Nachbar Herr Rosetti eingefädelt. Damit wir genügend Platz zum Kochen unseres Drei – Gänge – Menus hatten, zogen wir um zum Club Michel in die Münchener Straße 12.

Dort empfing uns David Meves und weitere Mitarbeiterinnen, die mit uns sofort loslegten.



Als Vorspeise gab es „Sweet autumn slaw mit Mango und karamelierten Nüssen“. Dafür haben wir Rot- und Weißkraut geschnitten, Nüsse gehackt und karamelisiert, Dressing gerührt und Mangostückchen hinzugegeben.

Als Hauptspeise kochten wir Kürbisravioli in einer leckeren Soße. Dafür mussten wir mit der Nudelmaschine Teigplatten ausrollen, die Ravioli mit Kürbiscreme füllen, formen und gar kochen.

Zum Dessert bereiteten wir griechischen Joghurt mit Nüssen, Honig, Orangen und Granatapfelkernen zu. Zum Trinken gab es gesunde Limo – natürlich auch selbst gemacht.



Beim Essen sah man nur zufriedene und stolze Gesichter. Für uns war der Ausflug in den Club Michel das absolute Highlight in dieser Woche!

**Wir bedanken uns noch einmal recht herzlich für die Einladung und Organisation bei Radu Rosetti, David Meves, Kaya und Ileana.**

27.11.2017 Klasse 1/2 f Daniel Jendrosch und Klasse 1/2 h Ursula Haas