

Am Breitenberg: Mehr Freiheit für Anwohner

Bad Harzburg. Einstimmig hat sich der Ausschuss für Stadtplanung und Umweltschutz in seiner Sitzung am Dienstag dafür ausgesprochen, Anwohnern der Straße Am Breitenberg künftig mehr Freiheiten bei der Erweiterung ihrer Wohnhäuser zu gewähren.

So sollen Gauben nun talseitig auch mit einer größeren Breite und damit einer nun zu berücksichtigenden Traufhöhe zulässig sein, heißt es in der entsprechenden Beschlussvorlage. Der für den Bereich geltende Bebauungsplan soll entsprechend geändert und zudem inhaltlich auf den neuesten Stand gebracht werden. *exe*

Patientenrettung mit Hilfe der Drehleiter

Bad Harzburg. Zur Unterstützung des Rettungsdienstes ist die Ortsfeuerwehr Bad Harzburg am Mittwoch um 12.42 Uhr in die Reischauerstraße gerufen worden. Über die Drehleiter verschafften sich Einsatzkräfte durch ein angekipptes Fenster Zugang zu einer Wohnung. Der Rettungsdienst übernahm anschließend die medizinische Versorgung des Bewohners.

Krippenspieler für Heiligabend gesucht

Schlewecke. Die Kirchengemeinde Schlewecke/Göttingerode sucht nach Kindern im Alter zwischen 5 und 12 Jahren, die Lust hätten, am Heiligen Abend in Schlewecke (15.30 Uhr) und Göttingerode (16.45 Uhr) ein Krippenspiel aufzuführen. Die Proben dafür sind jeweils an einem Samstagvormittag von 10.30 bis 11.30 Uhr im Gemeinderaum Schlewecke. Das Kindergottesdienst-Team wird es mit den Kindern einüben. Die erste Probe ist am 30. November. Weiter geht es am 7., 14. und 21. Dezember. Am 23. Dezember ist dann um 10.30 Uhr die Generalprobe.



BAD HARZBURG

Rathaus. Servicebüro 7 bis 13 Uhr, Telefon (0 53 22) 74-0.

Beratungsstelle für Eltern, Kinder und Jugendliche des Landkreises. Kontaktaufnahme 9 bis 12 Uhr unter Telefon (0 53 22) 84 53 oder (0 53 21) 7 64 82.

Tourist-Information. 9.30–16.30 Uhr, Tel. (0 53 22) 7 53 30.

Stadtbücherei. 10–13 und 15–18 Uhr.

Bücher-Heimat. 10–18 Uhr.

Wandelhalle im Badepark. 9.30–14 Uhr.

Trinkbrunnen. 9.30–14 Uhr.

Gründerzeitmuseum Villa Charlotte.

Anmeldung: 01 60/91 07 40 53.

Hospizinitiative. Telefon 01 60/4 60 62 77 (täglich 9–18 Uhr).

Persönliche Sprechzeiten: Do., 14–16 Uhr, Haus der Kirche, Lutherstr. 7.

Goslarer Tafel. Lebensmittelausgabe, 8.30 bis 9.30 Uhr, Pfarrheim St. Gregor, Breite Straße 30.

Jugendtreff. Geöffnet: 13–18 Uhr.

Kulturklub. 9–13 Uhr, Telefon (0 53 22) 18 88, www.kulturklub-bad-harzburg.de.

Stadtwerke. 7.30–12 Uhr, Störungsdienst: (0 53 22) 75-0.

Harzburger Automobilclub (ADAC).

Clubabend, 19 Uhr, „Braunschweiger Hof“.

Mehrgenerationenhaus. Nähtreff für Mütter mit Kindern, 9.30–11.30 Uhr; Malen und Zeichnen, 15–17 Uhr; Nähtreff mit Nähmaschinen, 17–19 Uhr, Haus der Kirche, Lutherstr. 7.

Luthergemeinde. Ökum. Friedensgebet in der Liebfrauenkirche, 18 Uhr; KiKi - Kinderkirche (ab 10 Jahren), 18 Uhr.

Aus dem Wald direkt auf den Teller

Beim Wild-Projekt an der BBS verarbeiten angehende Köche und Köchinnen ein ganzes Hirschkalb zu sechs Menüs

Bad Harzburg. In den Berufsbildenden Schulen (BBS) Bad Harzburg gab es jetzt ein spannendes Wildprojekt: Die angehenden Köchinnen und Köche der Oberstufe widmeten sich einen Tag lang der Verarbeitung eines ganzen Hirschkalbes. Vom ersten Schnitt bis zum Anrichten eines Menüs lernten sie, wie Wildfleisch seinen Weg vom Wald auf den Teller findet. Das Projekt ist laut BBS seit Jahren fester Bestandteil des Lehrplans und vermittelt nicht nur handwerkliches Können, sondern auch ein tiefes Verständnis für Wild und Jagd.

Die knapp 20 Auszubildenden bereiteten sich ausführlich im Fachunterricht auf diesen Tag vor. Sie beschäftigten sich intensiv mit verschiedenen Wildarten und den Besonderheiten der Wildverarbeitung. In kleinen Gruppen planten sie Drei-Gänge-Menüs und erstellten detaillierte Warenanforderungen.

Ein ganzes Hirschkalb

Der Tag begann in der Wildkammer in Bad Harzburg, wo die künftigen Köche und deren Lehrkräfte auf Förster und Jäger August Bock trafen. Da die Klasse in diesem Jahr recht groß ist, entschied man sich anstelle eines Rehs für ein Hirschkalb, um genug „Material“ für alle Gruppen zu haben, erklären die Projektleiter. Unter Anleitung von August Bock wurde das Kalb zunächst aus der Decke geschlagen



In der Schulküche setzt der Bad Harzburger Gastro-Nachwuchs seine Ideen zum Thema Wild kreativ und handwerklich um.



Ein Dessert, das ein Wildmenü abrundet? Für das Projekt „Vom Wald auf den Teller“ haben sich die angehenden Köche einiges ausgedacht. *Fotos: Privat*

und grob zerteilt. Schülerinnen und Schüler nutzten die Gelegenheit, um dem erfahrenen Jäger Fragen zu stellen – von der Lebensweise des Rotwildes, über den Unterschied zwischen frischem und tiefgefrorenem Wild bis hin zur ethischen Bedeutung der Jagd im Vergleich zur Schlachtung.

Zurück in der Schulküche ging es darum, das Hirschkalb vollständig zu verwerten und nicht nur die edlen Teile wie Rücken oder Keulen zu nutzen. Die Menüs, die geplant worden waren, mussten teilweise spontan angepasst werden, um auch weniger bekannte Stücke des Tieres zu integrieren – eine Herausforderung, die alle kreativ meisterten.

Sechs Menüs entstehen

In der großen Schulküche herrschte reges Treiben: Während die Azubis das Fleisch für die unterschiedlichen Gänge vorbereiteten und Saucen ansetzten, unterstützten Schülerinnen und Schüler der Berufseinstiegsschule beim Spülen. Sie erhielten so einen Einblick in die

Arbeit der Köche und hatten die Möglichkeit, erste Erfahrungen in der Gastronomie zu sammeln. Das Resultat des Projekttagess konnte sich sehen und schmecken lassen.

Die Auszubildenden hatten das gesamte Hirschkalb in sechs Menüs verwandelt. Für die Vorspeise bereiteten sie eine kräftige doppelte Wildkraftbrühe zu, deren Basis aus den Knochen des Kalbes gewonnen wurde und die auch als Grundlage für Saucen diente. Hauptgerichte waren raffinierte Wildkompositionen: Geschmorte und sous-vide-garte Teile des Kalbes wurden zu abwechslungsreichen Gerichten kombiniert, die Gaumen und Augen gleichermaßen begeisterten.

Der ereignisreiche Projekttag endete mit einer gemeinsamen Reflexion, bei der die Auszubildenden selbstkritisch auf ihre Arbeit und die Planungen zurückblickten. Nicht immer deckten sich die geplanten Abläufe mit der Realität, doch gerade diese praktischen Herausforderungen machten das Projekt für alle so lehrreich, so die Ein-

schätzung der Lehrkräfte. „Das Wildprojekt zeigt uns den gesamten Weg des Fleisches vom Wald bis auf den Teller“, fasst es eine Schülerin zusammen.

Einig waren sich alle darin, dass sie nicht nur kulinarische Fertigkeiten erlernten, sondern auch ein besseres Verständnis für die Natur und die Herkunft der Zutaten entwickeln konnten. *red*



Das geschmorte Hirschkalb wird am Ende auf dem Teller schön angerichtet. *red*

Experten im Kochen, Servieren und Organisieren

Berufsbildende Schulen Bad Harzburg küren die Sieger ihres Wettbewerbs – Bald geht es zur Meisterschaft

Bad Harzburg. Zur Vorbereitung auf die Niedersächsische Jugendmeisterschaft im März 2025 in Osnabrück haben die Berufsbildenden Schulen (BBS) Bad Harzburg kürzlich eine schulinterne Harzer Jugendmeisterschaft veranstaltet: Köche, Hotelfachleute sowie Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie des dritten Aus-



Eine Herausforderung ist etwa das Zubereiten eines Drei-Gänge-Menüs. *Symbolbild: Archiv/HLPPhoto/stock.adobe.com*

bildungsjahres nahmen daran teil. Nach einer schriftlichen Prüfung sollten die Köche ein Drei-Gänge-Menü kochen, bei dem mehrere Vorgaben zu beachten waren: Es galt, Pilze in der Vorspeise, Kaninchen im Hauptgang sowie Grieß, Quark und Orange im Dessert zu verarbeiten. Währenddessen präsentierten die Hotelfachleute eine selbstgeplante Veranstaltung und die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie deckten ihre Tische für die geladenen Gäste aus den Ausbildungsbetrieben, dem Landkreis sowie aus der Schulleitung ein.

Team für Osnabrück

Zum Menü der Köche mit entsprechendem Wein- und Wasserservice mussten die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie einen Garnelencocktail zubereiten – eine Aufgabe, die auch bei einem weiterführenden Wettbewerb gefordert wird.

Wichtig bei der Bewertung war auch das Verhalten der Auszubildenden gegenüber den geladenen Gästen. Gewonnen haben Koch Vi-



Hilvan Shukri, Vitalii Podopryhora und Quang Chien Do (von links) sind die Gewinner. *Foto: BBS Bad Harzburg*

talii Podopryhora aus dem Sonnenresort Ettershaus in Bad Harzburg, Hotelfachmann Hilvan Shukri aus dem Romantikhof Braunschweiger Hof in Bad Harzburg sowie Fachmann für Restaurants und Ver-

anstaltungsgastronomie Quang Chien Do aus dem Ahorn Harz Braunlage. Dieses Team vertritt die BBS Bad Harzburg im März 2025 bei den niedersächsischen Jugendmeisterschaften in Osnabrück. *red*