

Aus 18 Kilo Lachs und 25 Liter Vanillecreme wird ein Galadiner



Flüssige Hände: Die Vorspeise – Lachstatar mit einem Brioche und Salat – wird angerichtet.



Frank Widmer erklärt, wie die Vanillecreme am schnellsten abkühlt.



Die Crew posiert – vor dem Eintreffen der Gäste – für ein Gruppenfoto.

RAPPERSWIL-JONA Im Rahmen des Benefiz-Galadiners haben Jugendliche im Evangelischen Kirchenzentrum in Jona 130 Gäste mit einem Dreigangmenü verwöhnt. Sie hantierten mit kiloweise Lachs und Erdbeeren.

In der Küche des Evangelischen Kirchenzentrums Jona haben am Samstag zehn Jugendliche der ersten und zweiten Oberstufe ein Dreigangmenü zubereitet. Unter der Leitung von Frank Widmer, Chefkoch des Park Hyatt Zürich, und Matthias Bertschi, dem Diakon der reformierten Kirche, haben sie fürs dritte Benefiz-Galadiner gekocht. Im Rahmen der Jugendprogramme Pfefferstern galt es, 25 Liter Vanillecreme zu rühren, fünf Kilo Erdbeeren zu rüsten und kleinschnippeln und aus 18 Kilo

Rauchlachs ein Tatar zuzubereiten.

Die Füllmenge muss passen

Schon am Nachmittag stehen die Jugendlichen in der Küche und beginnen mit den Vorbereitungen. Frank Widmer fordert Konzentration: «Ich zeige es euch einmal, dann macht ihr es selbst.» Zwei Jugendliche füllen das Lachstatar in Speiseringe, und es stellt sich heraus, dass sie sich betreffend Füllmenge noch einig werden müssen. Zeitgleich werden im Saal weitere Jugendliche

unter fachkundiger Anleitung im Schnelldurchlauf für den Service ausgebildet. Sie decken unter anderem die Tische ein und lernen, wie viel Wein sie einschenken sollen.

Bald treffen die 130 Gäste ein. Die Hektik in der Küche nimmt zu. Während das Servicepersonal die Gäste mit dem Apéro versorgt, werden in der Küche der Salat und das Dressing auf den Vorspeisetellern kunstvoll neben das Lachstatar drapiert.

Hilfe für behinderte Kinder

Zum dritten Mal engagierte sich Frank Widmer als Küchenchef beim Galadiner und tat es nach wie vor mit Herzblut: «Ich mache lieber etwas aktiv und gebe den

«Ich mache lieber etwas aktiv und gebe den Jugendlichen etwas fürs Leben mit, als dass ich einfach Geld spende.»

Frank Widmer, Küchenchef

Jugendlichen etwas fürs Leben mit, als dass ich einfach Geld spende.» Der Erlös des diesjährigen Benefiz-Galadiners kommt dem Projekt «Sternberg» von Mission 21 zugute, das in Palästina Kinder und Jugendliche mit einer geistigen Behinderung fördert und zu deren Integration in der Gesellschaft beiträgt.

Alle wollten kochen

Die zehn Jugendlichen haben das Kochmodul gewählt, weil sie gerne kochen würden, sagen sie unisono. Ein Jugendlicher behauptet sogar, er sei der Beste im Schulfach Hauswirtschaft. Für die verschiedenen Module konnten sich die Jugendlichen online anmelden. Innert Sekunden war

das Kochmodul ausgebucht. Die anfängliche Euphorie verflieg aber zeitweise im Verlauf des Einsatzes. Während am Nachmittag das «Guetsli-Brösmeln» fürs Dessert noch Spass machte, war es eine Herausforderung, dreimal 130 Teller schön, einheitlich und in kurzer Zeit anzurichten. Nicht zuletzt, weil die Konzentration und die Kraft in den Beinen langsam nachliess.

Wie der anhaltende Applaus bei der Verdankung aller Jugendlichen zeigte, hat sich der Einsatz in Küche und Service aber allemal gelohnt. Und deshalb ist für den 13. Mai 2017 schon das vierte Benefiz-Galadiner geplant, wie Matthias Bertschi verriet.

Rebecca Blatter