



## **Feuer und Flamme, wir löschen mit Fruchtsaft!**

Die Teilnehmer des diesjährigen Flambierkurses in Regensburg waren Feuer und Flamme als Sie mit Gerd Plotzki, Georg Lehner und Klaus Kaap in die Welt des Flambierens eingeführt wurden.

Es wird nicht mehr in vielen Ausbildungsbetrieben praktiziert, aber für einen Restaurantfachmann/- frau gehört es immer noch zur Ausbildung.

Denn in guten Häusern der gehobenen Hotels und Restaurants kann sich der Gast sein Dessert am Tisch zubereiten lassen, ein Flambierwagen steht dann dem Kellner zur Verfügung.

Zuerst durften sich die Azubis das nötige theoretische Wissen aneignen. Dazu gehören Rezepturen und Arbeitsablaufpläne. Aber auch die Produktkenntnisse zu denn einzelnen Hauptkomponenten:

Wie zum Beispiel: Schattenmorellen- Sauerkirchsafft- Kirschlikör- Kirschwasser

Nur ausgefeilte Rezepturen schmecken und harmonieren auch.

Wissenswertes wie unter anderem:

- Wann karamellisiert Zucker
- Welcher Alkohol brennt besonders gut
- Wie heiß muss die Pfanne sein damit eine Flamme sichtbar ist
- Warum benötige ich Butter

wurde vermittelt.

Dann ging es an die Praxis.

Es wurden Früchte wie Ananas, Kirschen flambiert.

Der Klassiker Crepes Suzette durfte natürlich nicht fehlen und war in Herstellung und Verzehr mehr als beliebt.

Die Seminarteilnehmer durften sogar Herrn Plotzki's „Geheimes -Flambierrezept“ kennen lernen und waren hellauf begeistert.

Zuerst zögerlich, aber dann zeigten sich alle Teilnehmer als kleine Experten der frisch flambierten Süßspeisen.

Kurzum ein „süßes und heißes“ Seminar das schnell verging.

Wir danken der Familie Rösch aus dem Apollo- Hotel Regensburg für die Gastfreundschaft und den Dozenten für Ihre Freizeit.

Ursula Forsthofer

1. Vorsitzende VSR Sektion Regensburg

Regensburg, 20. Oktober 2010