

Genießen und Gutes tun

Im Gasthof Backers Twist übernimmt Nachwuchs die Regie

Von Manfred Fickers

TWIST Von Mittwoch bis Freitag haben im Landgasthof Backers in Twist zwei Auszubildende das Sagen. Die „Azubitage“ sind wieder mit einer Spendenaktion verbunden.

Mit viel Selbstvertrauen haben sich Anne van der Leest, Köchin im zweiten Ausbildungsjahr, und die Restaurantfachfrau im dritten Ausbildungsjahr Miriam Koop an die Vorbereitungen gemacht. „Die Chefs sind nicht da, und wir schaffen das alleine“, davon ist van der Leest überzeugt.

Sie übernehmen für drei Tage vom 22. bis 24. Januar die Organisation in Küche und Restaurant. Angefangen von Reservierungsplanung, Einkauf, Dienstplan, Vorbereitungen für die Menüs, Getränke und Weinempfehlungen ist alles selbstständig zu erledigen.

Die Menükarte: Es gibt



Startbereit ist das Team für die Azubitage im Landgasthof Backers in Twist. Der stellvertretende Küchenchef Simon Zaudtke unterstützt Miriam Koop und Anne van der Leest gemeinsam mit Restaurantleiter Tobias Lübberink.

Foto: Manfred Fickers

Suppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbisknusper, Schweinefilet im Schinkenmantel, dazu Chicorée-Kartoffelstampf, Romanesco und Sherrysauce. Zum Abschluss Blutorangen-Grand-Mar-

nier-Parfait mit gebackener Schokolade. Alternativ wird Zweierlei von der Roten Bete mit gebackenem Ziegenkäse als Vorspeise serviert, es folgt Skrei (Winterkabeljau) auf einem Ragout von Kartoff-

feln, Frühlingslauch und Chorizo. Als Dessert ist eine Tonkabohnen-Pannacotta mit Gewürzquitte vorgesehen. Tonkabohnen haben ein Aroma, das an Vanille erinnert, erklärt van der Leest.

Das Konzept des Hauses werde befolgt, Produkte entsprechend der Jahreszeit möglichst aus der Region zu servieren.

Miriam Koop will bei den Tischdekorationen zeigen,

was sie gelernt hat. Und sie hat Ideen für die zu den Menüfolgen passenden Weine. Tipps hat sie sich von Chefin Irene Backers geholt. Sie empfiehlt eine Tischreservierung, weil es bereits einige Anfragen gibt. Die Menüs kosten 30 Euro wovon von jedem Menü fünf Euro für das Kinderhospiz Löwenherz in Syke gespendet werden.

Ganz allein sind die beiden Auszubildenden nicht, denn Restaurantleiter Tobias Lübberink, der stellvertretende Küchenchef Simon Zaudtke und Sabine Aehlen helfen mit. Die Regie führen aber Anne van der Leest und Mirjam Koop, versichern Lübberink und Zaudtke.

„Wir können beruhigt wegfahren“, sagt Irene Backers. Denn zusammen mit ihrem Ehemann, Küchenchef Helmut Backers besucht sie die Internationale Grüne Woche in Berlin, um Ideen zu sammeln, auf die sich die Gäste freuen dürfen.