

■ Ideen

Internationaler Kochabend – Checkliste

To do's vor dem Kochabend

First of all

Findet einen Koch,

- der aus dem Land kommt oder gut landestypisch kochen kann
- der die Rezepte auswählt und gut einschätzen kann
- der die Leute auch anleiten kann (also spontan, flexibel mit den Küchenpannen der einzelnen Gruppen umgehen kann und dabei noch gute Laune behält ...)

Second

Überlegt,

- wer zum Kochabend eingeladen werden soll?
- wie viele Leute in euren Raum passen?
(20-25 Leute ist unserer Erfahrung nach die Obergrenze, dabei sollte in jeder Gruppe mindestens eine Person Kocherfahrung haben)
- Wo können die einzelnen Gruppen kochen, schnippeln...?
- Wo gibt es genügend Platz?

Rezepte

- Rezepte auswählen !! Die Rezepte müssen zeitlich machbar sein und auch für kochungeübte Leute umsetzbar sein! Das Ganze soll ja Spaß machen...
- Rezept genau aufschreiben, damit jede Gruppe selbstständig nach diesem Rezept ihr Gericht kochen kann.

Organisieren

- Einladung schreiben
- Teilnehmer erfassen
- Bestätigungsbrief schreiben (Teilnahme bestätigen, Uhrzeit und Ort mitteilen, und z. B. Schürze und Tupperdose mitbringen lassen)
- Helfer koordinieren
- Hygieneregeln ausdrucken

Einkaufen:

- Zutaten und Getränke
- Servietten, Kerzen

PRAXISTIPP

- Pflaster...

Für landestypisches Flair sorgen

- Landestypische Gegenstände zum Dekorieren
- Landestypische Musik

Küche checken

Gibt es...

- genügend Küchenutensilien für jede Kochstation (z.B. Messer, Schüsseln)?
- Handtücher? Spülmittel?
- Was muss extra mitgebracht werden?

To do's am Kochabend selbst

Vorbereiten

- Tische, Stühle aufstellen
- Kochstationen aufbauen
- Lebensmittel u. Küchengeräte, Rezepte für je ein Gericht auf einen Tisch stellen
- Dekoration des Raumes, des Esstisches
- Reiseführer, Länderinfos über das Land zum Schmökern für die Gruppe, die am schnellsten fertig ist...
- Namensschilder
- Pflaster
- Hygieneregeln aufhängen
- Tisch decken (oder die erste Gruppe die mit kochen fertig ist deckt den Tisch)

Durchführen

Ankommen

Drink zur Begrüßung bis alle da sind

Teilnehmerbeitrag einsammeln

Wenn alle da sind

- offizielle Begrüßung, Vorstellung des Kochs/Köchin
- Kurze Einführung/ Einstimmung ins Land u. seine Küche, Besonderheiten der Gerichte, zur Auswahl der Rezepte...
- Infos zur Organisation, z.B. Einteilung der Kochgruppen
- Einweisung Hygiene

Am Tisch

- Tischgebet (Gebet oder Lied aus dem Land)

PRAXISTIPP

- Gelegenheit über das Land zu reden, die Küche, Erlebnisse mit dem Land zu teilen, z.B. den Koch erzählen lassen

Am Ende des Abends:

- Dankeschön für Koch und Helfer
- Aufräumen und Abbau