

Piero Blasi kocht in der Hesebeck Home Company

## Kochen mit Leidenschaft

Welcher Küchenchef kann schon von sich behaupten, eine eigene Vorführküche in einem renommierten Küchenstudio zu haben? Piero Blasi kann das - seine kleinen, persönlichen Koch-Runden in der Hesebeck Home Company sind Kult.

### Fisch - aber exklusiv

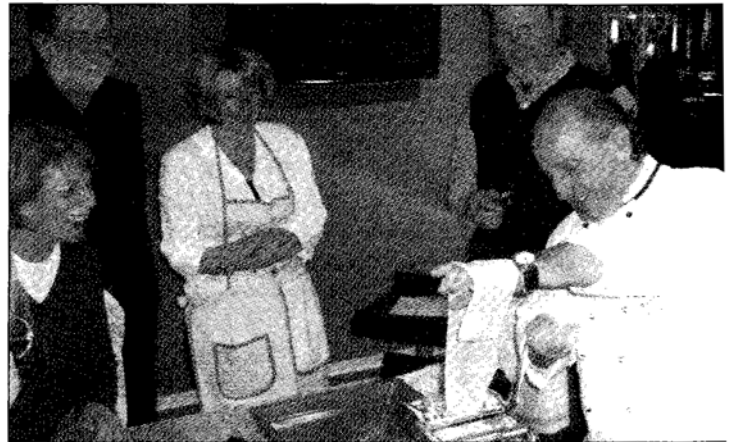
Die Leckereien und Spezialitäten aus dem Meer sind das Thema des kommenden „Kochkurs mit Piero“ am 19. April. Die Veranstaltung ist leider schon prominent besetzt - aber für Gruppen bis sechs Personen schauen Piero und seine Gastgeber gern, was an anderen Samstagen noch möglich ist. Zusammen werden dann die Tricks und Kniffe des Küchenchefs ausprobiert, da wird gemeinsam geschneidelt und gerührt und auch die angemessene Präsentation der Speisen zelebriert - das Auge isst ja bekanntlich mit.

### Alles mit Passione!

Piero hat nicht nur sein Restaurant nach seinem Lebensmotto benannt - seine Leidenschaft, Kochkünste und seine Fertigkeiten mit anderen Genießern zu teilen, sind weit über Henstedt-Ulzburg hinaus bekannt. Auch um die passenden Getränke braucht man sich keine Sorgen zu machen; er ist ein Experte für die passenden Weine - aus Passione natürlich.

### Top-Thema bei den „News & Trends“

Da ist es vollkommen klar, dass seine Events zu den Top-Themen der „News & Trends“ der Hesebeck Home Company gehören. Das Haus zeigt die Freundschaft zu diesem Meister seines Fachs nicht ohne einen gewissen Stolz. Schließlich nimmt man für sich in Anspruch, „eine der schönsten



### Piero Blasi beeindruckt die Kochrunde

Küchen-Ausstellungen der Region“ gestaltet zu haben.

### Passender Rahmen für Gourmets

So erleben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine Koch-Runde,

die Spaß macht, bei der man eine ganze Menge lernen kann, und die das passende Ambiente bietet. Schließlich sitzt man nach getaner „Arbeit“ zusammen und genießt das Resultat derselbigen in der Atmosphäre der Hesebeck Home Company.

# Bürgermeister servierte im „Il Passione“



Ehepaar Auhuber sowie zahlreiche Gäste des „Il Passione“ genossen es, sich einmal von Henstedt-Ulzburger Bürgermeister Volker Dornquast bedienen zu lassen. Foto: bo

**Henstedt-Ulzburg (bo)** - Wer gerne italienisch essen geht, wurde sicherlich vom „neuen“ Service des italienischen Restaurantes „Il Passione“ am Neuen Weg überrascht. Denn kein Geringerer als Bürgermeister Volker Dornquast nahm die Bestellungen der Gäste auf und servierte ihnen in gemütlicher, lockerer Atmosphäre schließlich Essen und Getränke.

Ein kleiner Plausch kam dabei

natürlich nicht zu kurz, obwohl es für das neue Servicepersonal-Duo Volker Dornquast (CDU-Bürgermeisterkandidat) und Wilfried Wengler (CDU-Landtagsabgeordneter)

viel zu tun gab. Denn alle Plätze in dem von Anja und Piero Blasi geführten italienischen Restaurant waren vorab reserviert worden. Denn wer mag sich nicht einmal vom Gemeindeoberhaupt bedienen lassen?

# Beckersberg-Schüler lernen von einem Profi-Koch viel über gesundes Essen

**Henstedt-Ulzburg** - Pizzateig kneten, Gemüse schneiden, Salat zubereiten, Kuchen backen: das alles lernten elf Hauptschüler der Beckersbergschule von einem Profi. Denn Koch Pietro Blasi, Chef des Henstedter Restaurants „Passione“, zeigte den 15 und 16 Jahre alten Jugendlichen, wie mit relativ wenig Aufwand ein schmackhaftes und gesundes Mittagessen zubereitet wird. Seit einem Jahr kommt der 43-jährige Restaurant-Fachmann regelmäßig in die Schule, um Grundwissen für eine vollwertige Ernährung in Theorie und Praxis zu vermitteln. „Es bringt viel Spaß, mit den jungen Leuten zu arbeiten. Außerdem lerne auch ich etwas dazu, beispielsweise mehr Geduld mit Anfängern am Herd zu haben“, sagte Blasi.

Die Idee zu dem Appetit anregenden Unterricht entstand bei einem Gespräch von Blasi mit dem CDU-Gemeindevertreter Wilfried Wengler. Der Kommunalpolitiker fand für das Projekt Unterstützung nicht nur in seiner Partei, sondern auch in anderen Fraktionen. So wurde Geld bewilligt, um die Schulküche am Beckersberg optimal auszurüsten.

Zurzeit kommt mittwochs die 9. Klasse von Lehrerin Brigitta Bartels in den Genuss der leckeren Lektionen. „Das Angebot ist aus pädagogischer Sicht klasse. Und dass Herr Blasi ehrenamtlich ohne Bezahlung den Schülern etwas beibringt, ist besonders



Seit einem Jahr kocht der Henstedt-Ulburger Restaurant-Chef Pietro Blasi (2. von links) regelmäßig und ohne Bezahlung mit Schülern der Beckersbergschule. Für das ehrenamtliche Engagement dankten Lehrerin Brigitta Bartels (links) und der CDU-Gemeindevertreter Wilfried Wengler (3. von links), der das Unterrichtsprojekt mit auf den Weg gebracht hat. Beim Kochen halfen die Schüler (von rechts) Marc Hansen, Kevin Pielke und André Bogumiel. Unterstützung erhielt Koch Blasi von seinem Kollegen Ivano Zanovello, der in einem anderen Raum der Schulküche mit Jugendlichen einen Apfelkuchen zum Nachtisch buk und einen Rohkostsalat zubereitete. Foto zwi

lobenswert“, betonte die Lehrerin. Ihre Schüler haben alle ein Gesundheitszeugnis, denn sie kochen nicht nur für sich allein. Auch andere, die sich für den Mittagstisch in der Ganztagschule angemeldet haben, werden einmal in der Woche versorgt - diesmal wurden 45 Bestellungen erledigt. Alle sechs Monate wechselt die kochende Klasse.

Auf dem Speiseplan stehen außer Pizza auch Rumpsteak sowie Fisch- und Nudelge-

richte. An anderen Wochentagen wird der Mittagstisch in der Schule von der Küche des Bürgerhaus beliefert.

Die Schularbeit mit Lebensmitteln ist keine Mädchendomäne. Auch Jungen schätzen den Unterricht am Kochtopf. „Ich weiß noch nicht genau, ob ich beruflich als Koch arbeiten möchte. Aber es kann nicht schaden, sich in der Küche auszukennen. Auf alle Fälle findet man leichter eine Frau, wenn man

gut kochen kann“, meinte Schüler Marc Hansen und zerschnitt fleißig Käse und Schinken als Pizza-Belag.

Aber auch, um hinsichtlich der Berufswahl auf den Geschmack zu kommen, können die Stunden in der Lehrküche dienen. Denn Profi-Koch Blasi sucht noch Auszubildende für sein Lokal. „Wer sich hier in der Schule bewährt, hat gute Chancen auf eine Lehrstelle“, sagte der Restaurantbetreiber. zwi

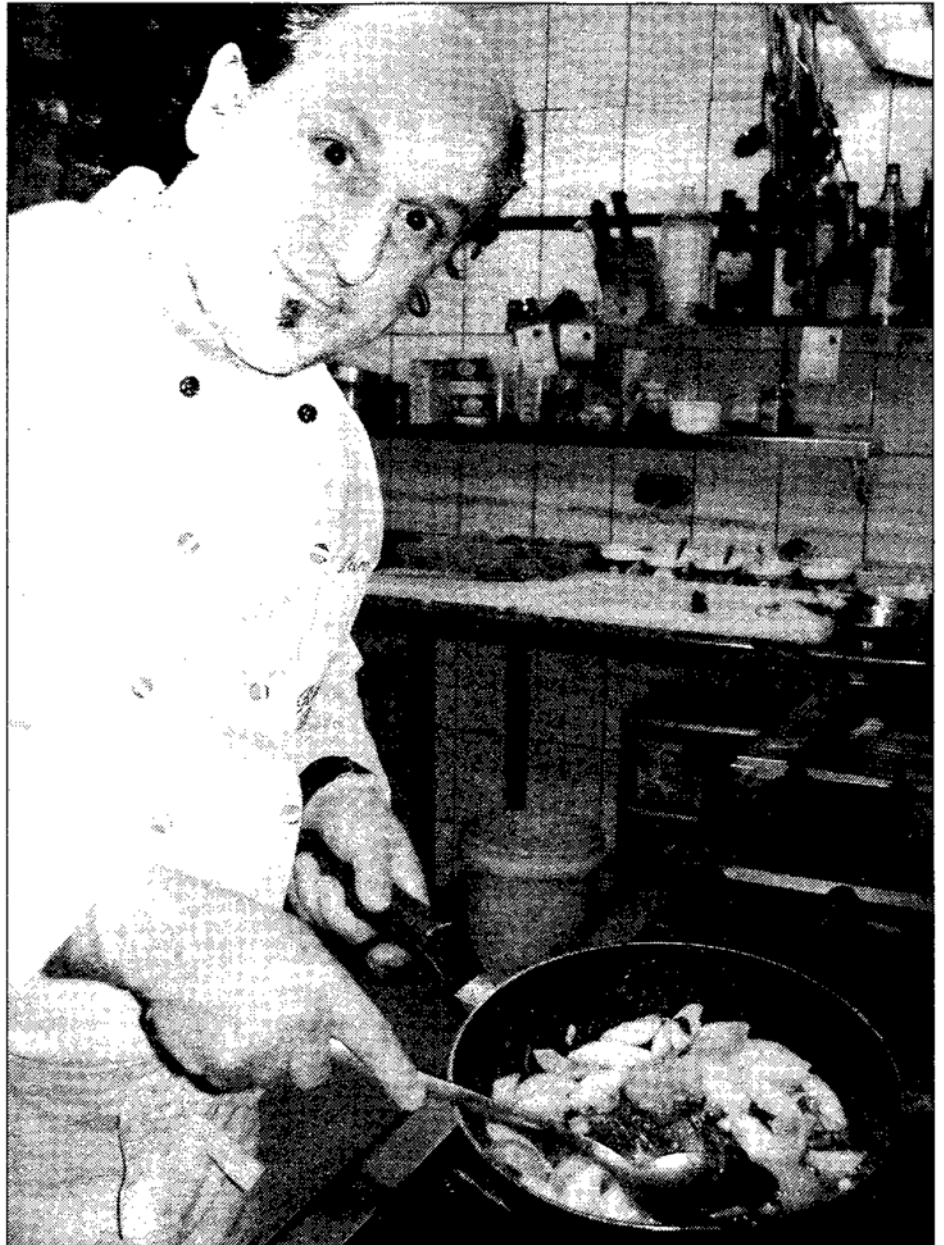
# Wenn Piero kocht, schmeckt das Essen

**HENSTEDT-ULZBURG** – Wenn er kocht, ist die Schlange der Hungrigen lang. 73 Schüler wollten die Lasagne probieren, die Piero Blasi zusammen mit den Beckersberg-Schülern zubereitet hatte – der Italiener, der in Henstedt-Ulzburg ein Restaurant betreibt, ist seit einem Jahr jeden Mittwoch in der Schule am Beckersberg zu Gast. Ehrenamtlich bereitet er mit den Jungen und Mädchen innerhalb des Unterrichtes das Mittagessen für diesen Tag zu.

Nun soll Pieros Frischekonzept auf die anderen Tage ausgeweitet werden, denn: Von 750 Schülern plus Lehrern essen durchschnittlich nur zehn in der Schule. Montags, dienstags und donnerstags liefert die Kindergartenküche am Beckersberg das Mittagessen. Unter dem Motto „Unsere Mensa soll leben“ hat die CDU nun veranlasst, dass eine Hilfskraft eingestellt wird, die die Speisen frisch zubereitet.

Das Mittagessen soll von Schülern ausgeteilt werden. Dadurch fallen die Honorarkräfte, die dafür bisher eingesetzt werden, weg. Laut CDU werden so 13 000 Euro pro Jahr eingespart. „Das neue Konzept soll erst mal für ein Jahr befristet sein, um zu testen, ob es besser läuft“, sagt Schulleiterin Almut Hübner. Man müsse noch mal über die Preise reden. Vielen Eltern sei das Mittagessen in der Schule zu teuer.

Problematisch sei auch das jetzige Bonsystem. Viele Kin-



**Piero Blasi, italienischer Koch aus Apulien, kocht seit einem Jahr ehrenamtlich jeden Mittwoch mit Schülern.**

FOTO: JORDAN

der würden das Geld für das Mittagessen für Süßigkeiten oder Zigaretten ausgeben. Die Rektorin schlägt ein Gutscheinsystem oder Zahlungen per Überweisung vor.

Ab wann die neuen Regelungen greifen werden, steht noch nicht fest. Die Gemeindeverwaltung will den Termin noch mit der Schule abstimmen. (tj)