

Bericht der Klasse 384- von der Fahrt zur **Caviar-Creator**–Manufaktur GmbH in Demmin

Am Mittwoch, 14.01.2009, fuhren wir mit einigen SchülerInnen einer Refa-Klasse um 8:00 h mit einem Reisebus von Berlin-Weißensee nach Demmin. Die ca. 3-stündige Fahrt dorthin haben wir mit Ausschlafen verbracht und wir haben uns einen Film der Manufaktur angeschaut. Herr Dücker, der



Leiter dort, hat uns mit seinem wunderbaren nord-deutschen Akzent sehr herzlich empfangen. Nach einer allgemeinen Vorstellung des Betriebes mit vielen Zahlen, die wir in den vorbereitenden Kurzreferaten schon zum Teil gehört hatten, ging es dann in drei Gruppen in die Produktionsstätte. Die vielen Becken waren sehr beeindruckend und es war sehr interessant, die unterschiedlichen Störgrößen, ihre Wachstumsgeschwindigkeit etc. ganz aus der Nähe zu sehen.



In der Halle befanden sich ca. 70 größere und kleinere Becken mit Stören oder Albinostören. Die Störe geben den normalen Kaviar und die Albinostöre den Zaren-Kaviar, der besonders gut, aber auch besonders teuer ist. Die Störe werden rein biologisch gehalten und das Wasser in den Becken wird durch eine eigene Wasserreinigungsanlage gesäubert. Das heißt, dass dort ständig mit demselben Wasser gearbeitet wird, ein Kreislaufsystem eben. Der Kaviar wird nicht in Massen produziert, sondern auf Bestellung vom Fisch entnommen, in Dosen gelegt und vakuumiert. So können sie garantiert

immer frische Ware liefern. Eine tolle Führung durch eine sehr gut durchdachte Anlage! Schade, aber nachvollziehbar war, dass wir die Kaviargewinnung nicht vor Ort sehen konnten. Allerdings haben wir auf dem Weg zum Bus noch einen Blick von außen in die Halle geworfen.



Nach der Besichtigung gab es im Seminarraum einen kulinarischen Höhepunkt: Wir durften das schwarze Gold mit einem kleinen Perlmutterlöffel – wie es sich gehört - pur verkosten. Wir Köche waren dadurch sehr geschmeichelt, denn nur wenige arbeiten in ihren Ausbildungsküchen mit Kaviar, und wenn, dann wird aufgepasst, dass sich nur der Chef von der Güte überzeugt. Die Dose haben wir aber nicht einmal geschafft. Dazu wurde uns geräucherter Stör gereicht, denn der Fisch als solcher muss ja auch noch vermarktet werden.

Auch das eine Delikatesse. Freundlicherweise durften wir den Rest des Kaviars mit nach Berlin nehmen. Wir haben ihn am darauffolgenden Tag mit Baguette und Butter mit den SchülerInnen zum Frühstück verzehrt, die nicht mit auf der Fahrt waren, und haben uns die DVD angeschaut. So hat er uns sogar noch besser geschmeckt – wir sind halt nicht so viel Gutes in Reinform gewohnt! Für die Service-KollegInnen an der Schule haben wir uns noch eine weitere Dose – dieses Mal aber eine leere! – erfragt. Damit lag unsere Lehrerin nicht falsch, denn die Dose war bei den KollegInnen heiß begehrt. Eine steht mit Foto und einem kurzen Text in unserer Vitrine. Herr Dücker hat am Ende noch

unsere Fragen beantwortet, vom Erweiterungsbau-Vorhaben, der Meck-Pom-Halle, erzählt sowie von einem Einstieg in den amerikanischen Markt. Auch die verarbeitete Störhaut wurde uns von ihm gezeigt. Sie suchen nach Ideen, diese weiter zu verarbeiten. Danke, Herr Dücker!

Wir sind – über Bredenfelde, wo wir noch das restaurierte Landhotel „Schloss Bredenfelde“ besichtigt haben - gut nach Hause gekommen und waren gegen 19 Uhr zurück. 11 wunderbare Stunden! Das sollten wir öfters machen!



Das Landhotel ist liebevoll restauriert und eingerichtet worden, leider blieb die Küche zu. Schade!



Morgenstimmung auf dem Hinweg.