Menüs aus dem Lernbetrieb

EVANGELISCHER Verein für JUGEND SOZIAL ARBEIT in FRANKFURT am Main e.V.

Menüs aus dem Lernbetrieb

LERNBETRIEB
Frankfurt
Produktionsschule

WWW.LERNBETRIEB-FRANKFURT.DE

EVANGELISCHER Verein für
JUGEND
SOZIAL
ARBEIT
in FRANKFURT am Main e.V.

WWW.JUGENDSOZIALARBEIT-EVANGELISCH.DE

Inhalt

4 Gebackener Hokkaido
6 Bobotie
8 Spekulatius Tiramisu

10 Wer macht's?

16 Veganer Flammkuchen
18 Nudeln mit Avocado-Pesto
20 Vegane Schokomousse

Wer wir sind

DER LERNBETRIEB FRANKFURT - PRODUKTIONSSCHULE STELLT SICH VOR

Der Lernbetrieb Frankfurt - Produktionsschule bietet jährlich ca. 100 jungen Menschen die Möglichkeit sich beruflich zu qualifizieren und den Haupt- oder Realschulabschluss zu absolvieren.

Der Lernbetrieb ist ein Teil des Arbeitsbereichs Jugendberufshilfe im Evangelischen Verein für Jugendsozialarbeit in Frankfurt am Main e.V.

Jugendliche, die den Schulabschluss und die Berufsvorbereitung erfolgreich bei uns abschließen, aber aus unterschiedlichen Gründen dennoch keinen Ausbildungsplatz auf dem ersten Arbeitsmarkt finden, bilden wir selbst aus.

Für die Berufsvorbereitung und die Ausbildung bietet der Lernbetrieb unterschiedliche Produktionsbereiche an: Farbe und Gestaltung, Büro und Soziales, eine Schreinerei sowie verschiedene Gastronomieeinrichtungen.

In allen Bereichen wird – angelehnt an das Konzept der dänischen Produktionsschulen – für Kund:innen, meist aus dem Nonprofit-Bereich, gearbeitet.

Durch diese Auftragsarbeiten sammeln die Jugendlichen essentielle berufliche Erfahrungen. Sie haben Erfolgserlebnisse, wenn sich zum Beispiel Kund:innen über die Küche freuen, die das Team der Schreinerei unter fachlicher Anleitung in der Werkstatt gebaut hat.

Die Rezepte dieses Buches stammen aus dem Projekt Rothschild und dem Café iZi. Das Projekt Rothschild ist in der Frankfurter Stiftung für Gehörlose und Schwerhörige ansässig und betreibt weiterhin ein Bistro in der Philipp-Holzmann-Schule.

Hier qualifizieren sich hörende, nichthörende und schwerhörige Teilnehmende in gastronomischen Berufen oder absolvieren eine Ausbildung in diesem Bereich. Alle Teilnehmenden erlernen die Deutsche Gebärdensprache (DGS).

Das Café iZi befindet sich in der Innenstadt. Da sich im gleichen Gebäude auch unsere Geschäftsstelle und Büros weiterer Organisationen befinden, bietet das Café iZi täglich ein Mittagessen, Kuchen und Kaffeespezialitäten an.

So lernen die Teilnehmenden die Abläufe eines öffentlichen Cafés und eines Kantinenbetriebes kennen. Das Ausbildungsangebot des Lernbetriebs finanzieren wir zum Teil aus Spendenmitteln. Für die Unterstützungen sind wir unseren Spender:innen sehr dankbar. Mit ihrer Hilfe können wir junge Menschen auf dem Weg in ein eigenständiges berufliches Leben unterstützen.

Alle Jugendlichen, die eine Ausbildung im Lernbetrieb Frankfurt abschließen, finden im Anschluss daran eine Arbeitsstelle auf dem ersten Arbeitsmarkt. Es wirkt also, wenn Sie uns finanziell unterstützen und damit jungen Menschen eine Zukunftsperspektive bieten. Nutzen Sie dafür einfach den QR-Code zu unserem online-Spendenformular bei der Bank für Sozialwirtschaft oder unten stehende Kontonummer.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue Jahr.

Herzliche Grüße

Miriam Walter
Geschäftsführung des Evangelischen Vereins für Jugendsozialarbeit in Frankfurt am Main e.V.

Evelyn Rogowski
Arbeitsbereichsleitung Jugendberufshilfe

Unterstützen Sie jetzt junge Menschen auf ihrem beruflichen Weg:

Spendenkonto: Ev. Verein für Jugendsozialarbeit
IBAN: DE82 5206 0410 0204 0001 02
BIC: GENODEF1EK1 ▪ Evangelische Bank eG
Verwendungszweck: Lernbetrieb

Gebackene Hokkaido-Kürbis-Spalten auf grünem Salat

PROJEKT ROTHSCHILD

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis
Olivenöl
Schwarzer Sesam
Salz
Pfeffer
Romanasalat
Radieschen
Kirschtomaten
Kresse
Zitronensaft
Petersilie

Zubereitung

1
Den Kürbis halbieren. Das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen. Anschließend den Kürbis in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und schwarzem Sesam bestreuen.

Im Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

2
Salat waschen und zupfen und auf einen großen Teller geben, Radieschen und Kirschtomaten waschen, in Viertel schneiden und schön auf dem Teller verteilen. Die Hokkaidoscheiben auf den Salat legen und mit Kresse dekorieren.

Aus dem Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer ein Dressing machen und über dem Salat verteilen.

Bobotie (südafrikanischer Hackfleischauflauf)

PROJEKT ROTHSCHILD

Zutaten für 6 Personen

500 g Rinderhackfleisch
300 g grüne Bohnen
2 rote Äpfel
2 grüne Äpfel
2 Scheiben Toastbrot
300 g Schmand
2 EL Currypulver
1 EL Curcuma
Salz & Pfeffer
1 Zwiebel

Zubereitung

1
Das Hackfleisch in etwas Öl krümelig anbraten, die Zwiebel würfeln und ebenso mit anbraten. Währenddessen in einem Topf Wasser erhitzen und die geputzten Bohnen bissfest garen. 4 Äpfel schälen, putzen, und in große Würfel (ca. 2x2x2 cm) schneiden. Die Apfelstücke zum Hackfleisch geben und ebenfalls anbraten.

2
Die vorgekochten Bohnen und das in Würfel geschnittene Toastbrot unter die Hackfleisch-Apfel-Mischung geben und noch für einige Minuten weiterbraten, dann 2 EL süßes Currypulver, 1 EL Curcuma, Salz und Pfeffer über die Mischung geben und 300 g Schmand hinzufügen.

3
Den gesamten Pfanneninhalt in eine Auflaufform füllen, glatt streichen. Im Ofen bei 180° etwa 20-30 Minuten backen, bis die Äpfel schön weich und der Auflauf leicht braun ist.

4
Den Auflauf mit Reis servieren. Wer mag, gibt dabei zum Kochen noch einige Rosinen hinzu.

Spekulatius Tiramisu

PROJEKT ROTHSCHILD

Zutaten

Für Kompott und Tränke:
150 ml starker Kaffee
2 Äpfel (ca. 400 g)
2 EL Zucker
3 - 4 EL Zitronensaft
1 Prise Zimt
150 g Spekulatius

Für die Creme:
2 Eigelbe
50 g Zucker
1 Prise Salz
500 g Mascarpone
125 g Speisequark
etwas Zimt zum Bestäuben

Zubereitung

1
Kaffee, Äpfel, Zucker, Zitronensaft, Zimt

Kaffee kochen, abkühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Zucker ohne Fett in einer beschichteten Pfanne schmelzen, bis ein heller Karamell entstanden ist. Zitronensaft, Äpfel und Zimt zugeben. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

2
Spekulatius, Eigelbe, Zucker, Salz. Mascarpone, Speisequark

2/3 der Kekse grob zerbrechen und auf die vorbereiteten Gläser (à 180ml) verteilen. Jeweils 1 EL Kaffee auf den Bröseln verteilen. Danach 1 EL der Apfelwürfel darüber geben. Eigelb mit Zucker und Salz mind. 2 Minuten schaumig schlagen. Mascarpone und Quark mit einem Schneebesen kurz glattrühren. Eigelb unterheben.

3
Zimt zum Bestäuben

Die Hälfte der Creme auf die unterste Schicht verteilen. Gläser mit den restlichen Bröseln, Tränke und Äpfeln befüllen. Mit der übrigen Creme bedecken und kaltstellen. Kurz vor dem Servieren ein weihnachtliches Motiv mit Zimt auf die Oberfläche streuen und garnieren.

Wer macht's?

Leon arbeitet im Projekt Rothschild. Wie seine Teamkolleg:innen qualifiziert er sich momentan im gastronomischen Bereich und hat bei der Her- und Darstellung der Speisen mitgewirkt.

Sami, Serap, Sani, Krissi, Ebru, Khara, Sahin oder Leon: Ohne Sie würde es diese Rezepte nicht geben. Sie sind tätig im Projekt Rothschild und im Café iZi und wollen ihren beruflichen Weg gehen. Hier erzählen sie von ihrem Alltag in der Gastronomie.

Wie sieht es im Projekt Rothschild aus?

Serap: In der Küche ist die Stimmung meist ausgelassen und fröhlich. Natürlich geht es auch etwas konzentrierter zu, wenn zum Beispiel ein großes Catering ansteht.

Sami: Ich arbeite gerne im Team. Und das Team hier ist richtig gut, weil jede mit anpackt. Das ist nicht überall so gewesen. Das ist meine Erfahrung.

Krissi: Ich mag unsere Ausbilderin Anke sehr. Sie hilft mir immer und ist für uns da.

Khara: Ich finde es ziemlich gut, dass nicht nur gastronomische Themen behandelt werden. Das ist schon vielfältig. Wir haben zum Beispiel bei der Produktion dieses Buches mitgeholfen. Wir haben die Menüs mit zusammengestellt und die Gerichte fotografiert.

Leon: Ich mag auch auf jeden Fall den Käsekuchen hier. Der ist echt lecker. (Alle stimmen zu und lachen)

Anke Hügl-Botta (Mitte) ist die Fachanleiterin im Projekt Rothschild.

Sami: Für mich steht vor allem die familiäre Stimmung im Vordergrund. Wir können so gut zusammenarbeiten.

Ebru: Ich fühle mich hier richtig wohl. Ich habe das Gefühl, hier gut aufgehoben zu sein. Das ist das Wichtigste für mich.

Krissi: Ich finde die Leute lustig. Dann ist auch die Atmosphäre gut.

Serap ergänzt: Alle sind freundlich! Das ist nicht überall selbstverständlich, habe ich gelernt.

Sahin: Ich denke, alle sind sich einig, dass die Arbeit im Projekt Rothschild richtig Spaß macht.

Wie habt ihr vom Lernbetrieb erfahren?

Krissi: Wir sind auf unterschiedlichen Wegen in den Lernbetrieb gekommen. Ich habe in einem Jugendzentrum davon erfahren. Serap und Seimen wurden von Lehrer:innen auf den Lernbetrieb aufmerksam gemacht.

Khara: Ich kam über eine Freundin ins Projekt Rothschild.

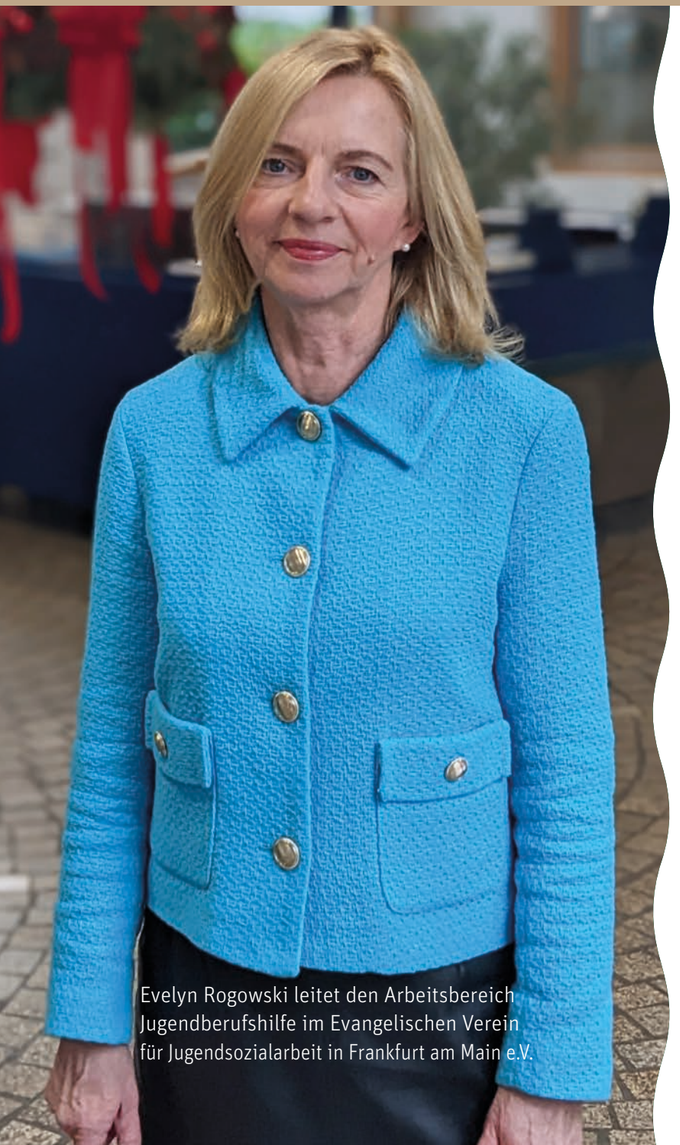
Wie findet ihr die Menüs?

Khara, Serap, Ebru und Krissi: Natürlich echt lecker! Wir haben auf abwechslungreiche Zutaten geachtet.

"Im Lernbetrieb gibt es eine familiäre Stimmung und wir haben Zeit zum Lernen für unterschiedliche Aufgaben."

Sahin - Teilnehmer im Projekt Rothschild

Aktuelle Entwicklungen im Projekt Rothschild und im Café iZi



Evelyn Rogowski leitet den Arbeitsbereich Jugendberufshilfe im Evangelischen Verein für Jugendsozialarbeit in Frankfurt am Main e.V.

Das inklusive Ausbildungs- und Qualifizierungsprojekt Rothschild mit dem Café iZi gehören zum Arbeitsbereich Jugendberufshilfe. In allen Projekten greifen wir gerne die Ideen und Anregungen der Jugendlichen auf.

Im Café iZi bieten wir zum Beispiel seit diesem Jahr belegte Stullen an. Das Brot backen wir selbst und auch die Namen für die Stullen haben sich die Jugendlichen ausgedacht: „Der dicke Horst“ ist eine leckere Kreation der Stullen, die sich sehr gut verkaufen. Zusätzlich gibt es im Café iZi täglich neben den Mittagsgerichten noch eine „homemade“ Suppe. Das Angebot wird auf Instagram gepostet.

Im Café iZi war im letzten Jahr manchmal so viel los, dass wir personell Verstärkung brauchten. An zwei Tagen konnten wir eine tolle italienische Köchin gewinnen, die mittlerweile einige Fans bei unseren Stammgästen hat. Zusätzlich arbeiten jetzt auch regelmäßig gehörlose, schwerhörige und hörende Auszubildende aus dem Projekt Rothschild mit. Sie sollen so auch den Servicebereich im Café kennenlernen.

Gute Erfahrungen machen die Jugendlichen auch bei Caterings. Einige von ihnen hatten zuletzt auf dem Neujahrsempfang der Evangelischen Kirche in Frankfurt und Offenbach im Dominikanerkloster ihren ersten Einsatz.

Mittlerweile haben wir 12 Azubis und 18 Jugendliche in der Qualifizierung in Rothschild und Café iZi. Sie werden von einem tollen Team gefördert.

Neben dem Betrieb der Schulkantine in der Philipp-Holzmann-Schule und der regelmäßigen Bewirtung des Altenclubs der gehörlosen und schwerhörigen älteren Menschen in der Rothschildallee, hat das Projekt in diesem Jahr auch einige Veranstaltungen in der jugend-kultur-kirche sankt peter kulinarisch begleitet. Den Azubis hat die Mitarbeit dort sehr gefallen.

Damit auch unsere Kund:innen in der Berufsschule Basics der Gebärdensprache erlernen, werden dort auf einem Tablet Gebärden eingespielt, die erklären, wie in Gebärdensprache bestellt werden kann. Das Tablet hängt gut sichtbar für alle, die in der Bestellschlange stehen, über dem Tresen, die Schüler:innen bestellen dann entsprechend.

Auf Wunsch der gehörlosen und schwerhörigen jungen Menschen des Projektes Rothschild entstand im Jahr 2022 auch ein inklusiver „Jugendclub“, der aktuell einmal pro Woche erfolgreich im Jugendhaus Frankfurter Berg stattfindet.

Die gehörlosen und schwerhörigen Jugendlichen bereiten alles selbständig vor: warmes Essen oder Spiele und Vieles mehr.

Das Buffet auf dem Neujahrsempfang der Evangelischen Kirche in Frankfurt und Offenbach

Veganer Flammkuchen mit Creme, Rucola-Pesto, Zwiebeltopping

Zutaten

Für den Teig:
2 EL Öl
125 ml Wasser
1 Prise(n) Salz
250 g Mehl

Für den Belag:
4 Rote Zwiebeln, halbe Ringe, dünn geschnitten
2 Becher Dr. Oetker Creme Vega (erhältlich bei Rewe)
1 EL Öl
Salz und Pfeffer

Rucola Pesto:
125 g Rucola
30 g Pinienkerne, geröstet
30 g Veganer Parmesan (erhältlich bei Rewe)
1 Zehe Knoblauch
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1
Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Alle Teigzutaten zu einer homogenen Masse kneten und ganz dünn ausrollen.

2
Creme Vega mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verstreichen.
Nun 15 Minuten im heißen Ofen auf der unteren Einschubleiste backen.

3
In der Zwischenzeit Zwiebeln mit ein Esslöffel Öl und ein Esslöffel Wasser auf niedriger Stufe braten und beiseite stellen. Nach 15-minütiger Backzeit die Zwiebeln auf dem Flammkuchen verteilen und ca. weitere 2-3 Minuten backen.

Für das Rucola Pesto alle Zutaten pürieren und auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

CAFÈ iZi

Nudeln mit Avocado-Pesto

Zutaten

2 Avocados
½ Bund Basilikum
100 g Pinienkerne, geröstete
100 g Veganer Parmesan (erhältlich bei Rewe)
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl, ca., evtl. mehr
n. B. Wasser, (Kochwasser von den Nudeln)
2 EL Zitronensaft
n. B. Salz und Pfeffer, zum Abschmecken
250 g Nudeln

Zubereitung

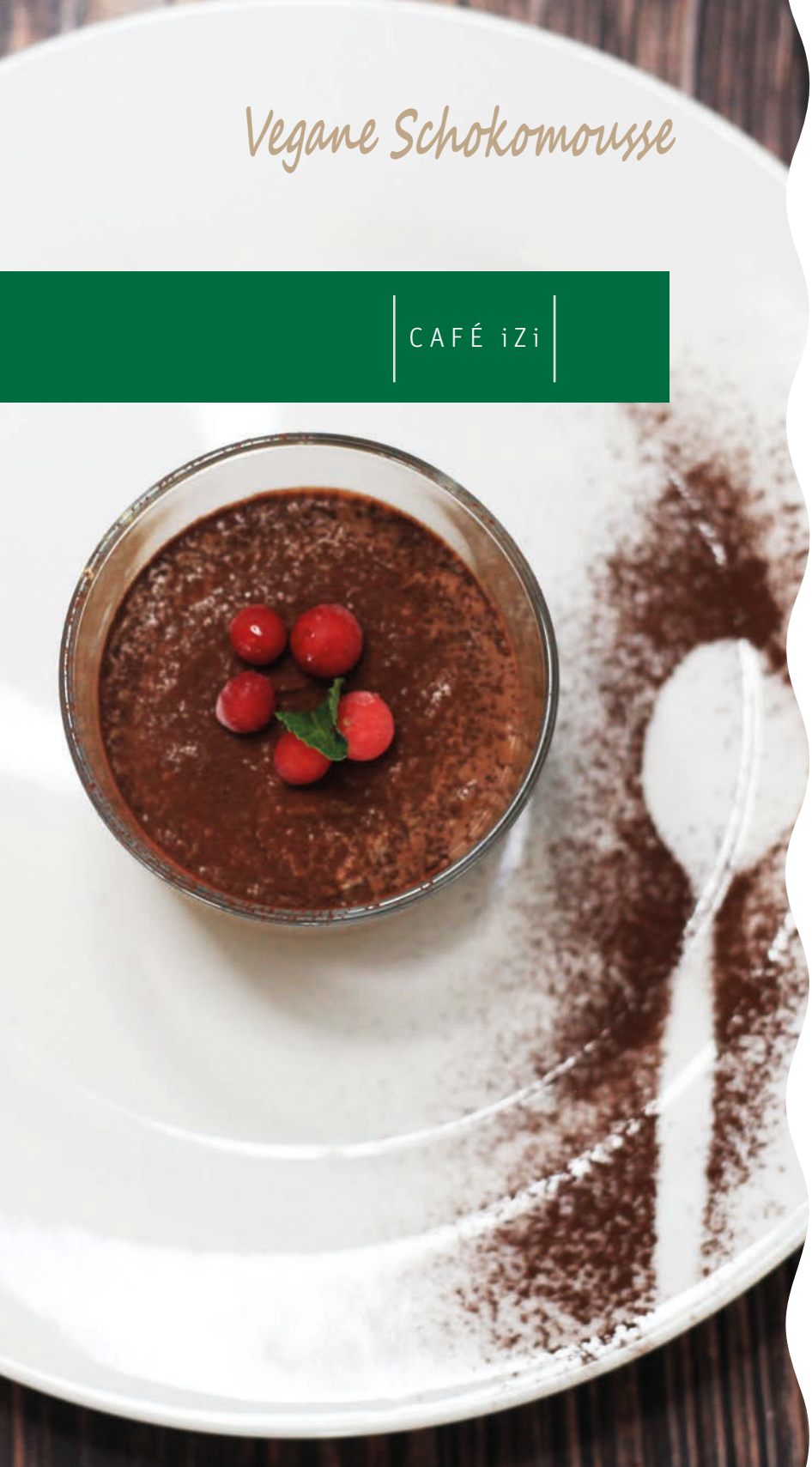
1
Die Nudeln in Salzwasser kochen.
In der Zwischenzeit Avocado schälen und entkernen.
Basilikum abzupfen, waschen.

2
Alle Zutaten in ein höheres Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren. Zum Schluss den Veganen Käse untermengen und mit Salz und Pfeffer abrunden. Wer es etwas sämiger mag, kann mit dem Nudel-Kochwasser das Pesto strecken.

3
Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, mit dem Pesto benetzen und Portionieren. Beim Anrichten einen Klecks Avocado Pesto darauf geben.

Vegane Schokomousse

CAFÉ iZi



Zutaten

Fruchtspiegel

300 g Beeren
1 EL Zitronensaft
3 EL Puderzucker

Schokomousse

450 g Schokolade, 60-80 % Kakaoanteil, vegan
500 ml Sojasahne (Sojacreme Cuisine), gekühlt
5 EL Zucker
5 EL Wasser
1 Banane(n), reif
2 Packung Sahnesteif

Zubereitung

Die Banane bindet und dient als Eiersatz. Mengenangaben können variieren, je nach der gewählten Schokolade und des Reifegrades der Banane.

1

Im Wasserbad oder einem kleinen Topf die Schokolade zerbröckeln und mit dem Wasser auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren langsam schmelzen. Bleibt sie zu fest, gibt man noch etwas Wasser hinzu.

Banane mit einer Gabel zerdrücken, mit der Schokolade vermischen. Sojasahne, Sahnesteif und Zucker vermischen, steif schlagen und unter die Schokolade heben. Je nach Geschmack fügt man noch mehr Zucker hinzu oder lässt ihn ganz weg.

2

Die Masse in ein Gefäß füllen und 2-3 Stunden kühl stellen. In der Zwischenzeit kann man den Fruchtspiegel zubereiten. Alles in eine hohe Schüssel geben und mit einem Zauberstab pürieren, dann durch ein Sieb passieren. Nach Belieben über die Mousse geben.

Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:

Miriam Walter
Evangelischer Verein für Jugendsozialarbeit
in Frankfurt am Main e.V.
Rechneigrabenstraße 10
60311 Frankfurt am Main
ev.verein@frankfurt-evangelisch.de

Konzeption, Gestaltung, Redaktion: Teams
des Lernbetriebs Frankfurt, Torsten Link

Druck: Lautertal-Druck Franz Bönsel GmbH,
Druck auf FSC-zertifiziertem Papier

Bildnachweise: Alle Fotos Lernbetrieb
Frankfurt - Produktionsschule für
Evangelischer Verein für Jugendsozialarbeit
in Frankfurt am Main e.V.; privat; pixabay
S. 15: Rolf Oeser für Evangelische Kirche in
Frankfurt und Offenbach

Dezember 2022