

# Gesund, lecker, nachhaltig!

Das Team der Mensa in der Waldorfschule hat sich hohe Ziele gesetzt

## Wir sprachen mit dem Koch

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, heute möchte ich Ihnen einen Koch vorstellen, der die Mensa der Waldorfschule seit 2015 leitet.

Herr Judi Hussen, ist Kurde aus Syrien, lebt seit 1994 in Europa und ist deutscher Staatsbürger. Seine Eltern waren Olivenbauern, bevor sie des besseren Jobs wegen (Stadtwerke Aleppo) nach Aleppo zogen. Die Freude am Kochen hat er von seiner Mutter, der er gerne in der Küche half und vor allem gerne probierte. Seine Ausbildung zum Koch machte er in Münster-Handorf im „Romantikhotel Hof zur Linde“.

Ich war vor dem

Interview einmal auf einen Tipp hin als Testesser in der Mensa der Waldorfschule Everswinkel und war überrascht über die Frische der Speisen, die Aufmerksamkeit der Menschen und die gelassenen Abläufe.

### *Herr Hussen was ist ihre Aufgabe als Chefkoch und Manager der Mensa in der Waldorfschule?*

Speisepläne erstellen und Einkauf sowie Personaleinsatz zu organisieren

### *Wie groß ist ihr Team?*

Unser Team besteht aus 3 Köchen, 1 Praktikant und 2 Schulpraktikanten aus der 7. Klasse

Was sind Ihre Ziele?

Möglichst lange Kantinensessen auf hohem Niveau anzubieten.

### *Was ist Ihre Philosophie oder wie ist Ihr Ansatz?*

Unsere Schwerpunkte sind Frische, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Effizienz. „Aus der Pfanne auf den Teller“ lautet unser Motto. Unsere Küche



*Mit Fantasie dem Geschmack auf der Spur - Judi Hussen und sein Team vor der Mensa im April 2017 / Bild: Hugo Schroeter*

ist international ausgerichtet mit einem mediterranem Akzent und alles lecker kombiniert.

Wir verarbeiten nur die Gemüse und Früchte der Saison und folgen damit dem Kreislauf den uns die Natur vorgibt.

Dazu versuchen wir möglichst viele Speisen selbst herzustellen, wie z.B. die Gemüsezubereitung oder unseren Nudel-

teig. Wir haben einen eigenen gut bestückten Kräutergarten. Wir sind dadurch günstiger und frischer als der Wettbewerb.

### *Wieviele Essen kochen Sie pro Woche?*

Ungefähr 600 Essen mit Salatbuffet. Weil wir während der Essenszeiten nachkochen, bekommen unsere Gäste fast immer frischzubereitete Mahlzeiten. Auf unserem Speiseplan stehen fünf vegetarische Tage, dazu gibt es einmal pro Woche zusätzlich einen Fisch- und einen Fleischtag.

### *Woher beziehen Sie ihre Produkte?*

Unsere Produkte sollen möglichst aus biologischem Anbau sein und aus der Umgebung kommen. Deshalb kaufen wir verstärkt bei lokalen Anbietern ein, wie z.B. Hof Lohmann

Wie sieht es mit der Nachhaltigkeit aus? Früher wurde bei uns in der Familie aber auch in der westfälischen Bauernküche alles verarbeitet und zubereitet, egal ob Pflanze oder Tier bis auf wenige Ausnahmen wie Hufe und Hörner. Wir werfen fast nichts weg. Damit erweisen wir den Pflanzen und Tieren und auch den Erzeugern Respekt. Tierzucht und Gemüseanbau bedeutet immer viel Arbeit und diese Einstellung versuchen wir auch durch unser Kochen an unsere Gäste zu vermitteln.

### *Gibt es schon Erfolge?*

Über 80% unserer Schüler und Lehrer essen freiwillig in der Mensa der Waldorfschule Everswinkel. Damit belegen wir einen Spitzenplatz in Nordrhein-Westfalen.

### *Herr Hussen - Für unsere Leser - Ihr Vorschlag für ein Spargelgericht?*

Mein Rezeptvorschlag ist: Grüner Spargel mit Sepiatortellini mit Pilzfüllung und Sauce Bearnaise. Ich mag die Farben, die auf dem Teller zu sehen sind. Das Grün des Spargels, das Schwarz der Teigtaschen und das Gelb der Sosse

### **Einkaufsliste:**

Grüner Spargel, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Weissweinreduktion, Eier, Mehl, Butter, Sepiatinte, 1000 g Champignons

### **Zubereitung:**

Den Spargel putzen, 2 Minuten blanchieren dann ab ins Eiswasser. Abschrecken, herausnehmen und zur Seite stellen.

Kräuter und Pilze putzen und fein hacken. Pilzfüllung: nehmen Sie Pilze der Saison. Champignons putzen und klein hacken in Olivenöl scharf anbraten, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und wegstellen.

### **Zum Nudelteig**

900 g Mehl, 2 Eigelb und 3 Eier, Sepiatinte sowie 4 Esslöffel Olivenöl zu einem festen Teig kneten, eine Stunde ruhen lassen. Dann dünn ausrollen, am besten mit einer Nudelmaschine.

Die Tortellini ausstechen, eine Hälfte mit der Pilzfüllung belegen, Ränder mit Eigelb bestreichen, umklappen und gut festdrücken. 3-5 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Warmstellen.

Sauce Bearnaise im Wasserbad anrichten. Weissweinreduktion und Eigelb aufschlagen, die geklärte Butter unterrühren und so lange schlagen bis eine gute Konsistenz erreicht ist.

Den grünen Spargel 2 Minuten in Olivenöl braten, salzen und zuckern und mit etwas weißem Pfeffer bestreuen, dann alle Zutaten auf einem Teller anrichten.

Mit den gehackten Kräutern garnieren. Farblich ein Hingucker und geschmacklich können Sie sich jetzt schon freuen.

Guten Appetit

Hinweis: Sepiapaste stammt aus der mediterranen Küche, basiert auf der Tinte des Tintenfischs und ist im Fachhandel erhältlich. Guten Appetit!!



*Sepiatortellini mit Pilzfüllung / Bild: Schüler der Waldorfschule*



*Küchenimpressionen / Bilder: Schüler der Waldorfschule*