

## **Berufspraktischewoche: Gmachl**

Ich habe mich für das Hotel Gmachl in Bergheim entschieden, weil ich sehr gerne koche und es mir auch viel Spaß macht. Dort war ich die ganze Woche und ich musste immer von 10:00 – 15:00 arbeiten. Für uns Mitarbeiter gab es immer von 11:15 – 13:30 etwas zu essen.

An meinem 1. Tag habe ich gleich 5-10 Karotten in Ringe für die Karottensauce geschnitten. Für das Kartoffelgulasch habe ich gleich danach 20-30 Paar Würstel geschnitten. Am selben Tag viertelte ich auch noch 9kg Champignons. Auch 2-3 kg Pilze habe ich klein geschnitten. Am Schluss habe ich noch ca. 5kg Eierschwammerl gewaschen.

Am 2. Tag habe ich gleich am Vormittag 20-25kg Chickenwings mariniert. Danach habe ich Lauch in kleine, dünne Streifen geschnitten. Zu Mittag habe ich auf einer großen Grillfläche ca. 50 Spiegeleier angebraten. Am Nachmittag habe ich 50-60 Zwiebel abgeschält und dann in kleine Würfel oder in Halbringe geschnitten. Das war die unlustigste Arbeit.

Am 3. Tag war ich beim Frühstücksbuffet und habe 2 Honigmelonen und 1 Wassermelone in Würfel geschnitten. Für das Rührei am nächsten Tag habe ich schon mal 4 gelbe Paprika in kleine Würfel geschnitten. Als nächstes habe ich einen riesigen Topf Kartoffeln abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten. Als das erledigt war, habe ich 30 Käseplatten angerichtet. Danach habe ich 12 Zwiebel in große Stücke geschnitten. Zum Schluss habe ich noch beim Filetieren von Lachs und Forelle zugesehen.

Der 4. Tag begann mit einem riesigen Topf Kartoffeln zu schälen. Als diese Arbeit erledigt war, habe ich 30 Zwiebel abgeschält und um die Mittagszeit habe ich 30-

50 Paar Würstel angebraten. Am Nachmittag habe ich noch 30-40kg Hackfleischbällchen geformt.

Am 5. und letzten Tag habe ich am Vormittag Salat aussortiert und eingeschlichtet. Ein paar Karotten, zwei Gurken und viele kleine Tomaten habe ich halbiert und ebenso einsortiert. Danach wurden zwei Kisten gemischter Salat von mir geschnitten und in einer Maschine gewaschen und getrocknet. Zum Schluss habe ich noch etwas Käse geschnitten und dann ca. 30 Käseplatten angerichtet.

Insgesamt hat mir diese Woche sehr gut gefallen und ich möchte auch noch in einer kleineren Küche schnuppern.

**Leonhard**