

# Fischlehrgang für angehende Köche

*FLAG Kaszuby und FLAG Nord-Kaszuby*  
Kaschubei, Polen

### Projektüberblick

In Polen hat im Rahmen eines Kooperationsprojekts ein Lehrgang zu den Themen Fischfang, Fischverarbeitung und Zubereitung regionaler Fischgerichte stattgefunden. Dabei wurden 60 Schüler und Lehrer polnischer Gastronomieschulen mit dem Potenzial von Fisch als wertvollem Nahrungsmittel vertraut gemacht.



Die in Polen verzehrte Menge an Fisch ist eine der niedrigsten in ganz Europa. Ein wesentlicher Grund liegt darin, dass Fisch und insbesondere die einheimischen Arten als uninteressant und schwer zuzubereiten gelten. Auch in Restaurants wird nur sehr selten Fisch aus heimischem Fang angeboten. Zwei FLAG haben in Zusammenarbeit mit sechs Gastronomieschulen (Berufsschulen für Restaurant-, Kantine- und ähnliches Personal) aus der Kaschubei in Nordpolen ein Projekt entwickelt, in dessen Rahmen 60 Schülern und Lehrern dieser Schulen Wissenswertes zum Thema Fisch vermittelt wurde.

Der Lehrgang begann mit einer Rundfahrt zu den Häfen, Fischkuttern, Verarbeitungsbetrieben und Restaurants in der Region, damit die Teilnehmer vom Fang über die Verarbeitung bis hin zur Zubereitung die gesamte Angebotskette kennenlernen konnten. Es folgten 72 Stunden intensiver Unterricht durch erfahrene Köche in der Zubereitung schmackhafter Fischgerichte sowie ein Praktikum in einem Fischverarbeitungsbetrieb. Darüber hinaus beteiligten sich die Schüler an einer Werbeaktion für regionale Fischerzeugnisse auf einer regionalen Festveranstaltung und an der Erstellung eines Kochbuchs mit fantasievollen Rezepten auf Grundlage von Fisch aus der Region und der traditionellen regionalen Küche.

## Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für FARNET-Themen:** Aufwertung von Fischereierzeugnissen, Verbesserung des Rufs der Fischerei.
- › **Ergebnisse:** Sechzig Schüler und Lehrer von Gastronomieschulen haben ihre Kompetenz und ihre Motivation zur Zubereitung von Fischgerichten gestärkt und von führenden polnischen Köchen vermittelt bekommen, wie einheimische Fischarten die regionale Küche bereichern können. Sie haben ferner ihre Kenntnisse über die Fischverarbeitungskette gemehrt. Am Ende des Lehrgangs sagten viele Teilnehmer (sowohl Schüler als auch Lehrer), der praxisbezogene und unterhaltsame Unterricht habe dazu beigetragen, dass sie ihre Ansichten über Fisch revidiert hätten. Darüber hinaus wurde ein Kochbuch zusammengestellt, das zum Ausprobieren neuer Rezepte mit einheimischem Fisch anregen soll. Auf lange Sicht soll das Projekt einen Markt für hochwertigen Frischfisch in der gesamten Region erschließen.
- › **Übertragbarkeit:** Lehrgänge dieser Art könnten besonders in jenen Ländern oder Regionen von Bedeutung sein, in denen traditionell nur wenig Fisch verzehrt und/oder die Qualität einheimischer Fischarten nicht gewürdigt wird. Leicht abgewandelt könnten sie auch in Küstengebieten nützlich sein, in denen der Fang zu einem Großteil aus Fischarten besteht, die weniger bekannt sind oder als weniger wertvoll gelten. Dort könnten sie angehende Köche für solche Arten sensibilisieren und deren Vermarktung erleichtern helfen.
- › **Schlussbemerkung:** Die gute Zusammenarbeit zwischen den Hauptakteuren, d. h. zwischen den beiden das Projekt verwaltenden FLAG, den Gastronomieschulen und deren Lehrer, den Köchen, den Fischkutterbesitzern und den Fischverarbeitungsbetrieben, hat die Schüler erkennbar motiviert und begeistert. Aufgrund des Erfolgs dieses Projekts wurde im Folgejahr eine zweite Lehrgangsrunde organisiert.

## Gesamtkosten und Beitrag EFF

**Projektgesamtkosten:** 37 730 €

- › EFF Achse 4: 28 302 €
- › Nationale Kofinanzierung: 9 428 €

## Projektinformationen

**Projektbezeichnung:** Fischlehrgang für angehende Köche

**Projektdauer:** (erste Lehrgangsrunde) Oktober 2013 bis April 2014

**Datum Fallstudie:** April 2015

### Projektträger

FLAG Kaszuby

Ewelina Lila | [e.lila@lgrkaszuby.pl](mailto:e.lila@lgrkaszuby.pl)

[www.lgrkaszuby.pl](http://www.lgrkaszuby.pl)

### FLAG

FLAG Nord-Kaszuby | [www.plgr.pl](http://www.plgr.pl)

[Daten zur FLAG Kaszuby](#)

[Daten zur FLAG Nord-Kaszuby](#)

**Herausgeber:** Europäische Kommission, Generaldirektion für maritime Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektor.

**Haftungsausschluss:** Während die Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei für die Gesamtherstellung dieses Dokuments verantwortlich ist, übernimmt sie keinerlei Verantwortung für die Richtigkeit des Inhalts und die Genauigkeit der Daten.