

Tipps für Köche bei JugendFreizeiten

1. Auswahl

- ▶ mehrheitsfähig / breite Zustimmung (die Klassiker eben)
- ▶ wenn möglich Alternativen für Unzufriedene (Brot, Salat/Salatbar)
- ▶ Kritisch:
 - Fischgerichte
 - ausgefallene Speisen
 - landestypische Mahlzeiten (fahren immer auch „Bauer“ mit, die nicht essen, was sie nicht kennen)
- ▶ Es ist keine Katastrophe, wenn sich 1 oder 2 Mahlzeiten einmal wiederholen (möglichst nicht gleich hintereinander)
- ▶ Für die Gesundheitsbewussten:
 - Obst zum mitnehmen
 - nach Möglichkeit immer Salat oder Gemüse zum Essen
- ▶ Keine bis wenig Erziehung: Wir machen Urlaub und sind nicht für die Erziehung der Kids verantwortlich. Wir müssen also auch nicht den kulinarisch grausig engen Horizont weiten! (Was nicht heißt, dass es nur Pommes und Nudeln bis zum Umfallen geben muss!)

2. Menge

- ▶ bei Teens/Jugendlichen generell: reichlich!
- ▶ Großzügig starten, Menge dann anpassen
- ▶ an Tagen mit Aktivprogramm Menge nach oben korrigieren.
- ▶ zur Not und wenn möglich Reste verwerten

3. Gute-Laune-Faktoren

- ▶ Nuss-Nougat-Creme, 1 - 2 Sorten Müsli, Kakao, Dessert, Ketchup, Pasta usw. kommen gut an.
- ▶ Auch hier gilt: lieber großzügig rechnen, wenn möglich nicht rationieren, oft in Speiseplan einplanen.

4. Getränke

- ▶ Frühstücksvorlieben abfragen (Wer trinkt morgens Kaffee, Kakao, Früchte-/schwarzen Tee)
- ▶ Tagsüber und abends kalten Tee (aufgebrühten; ggf. mit Zitronentee gesüßt) oder Wasser (ohne Gas) bereitstellen.
- ▶ Wenn möglich: Softgetränke im freien Verkauf (siehe 8.)

5. Planung/Einkauf

- ▶ Wenn Zielgebiet extrem teuer:
 - möglichst viel in Deutschland einkaufen und einpacken
 - klären, wie viel Platz für Lebensmittel verfügbar ist
- ▶ Wenn Zielgebiet etwa gleich oder billiger:
 - max. Material für die ersten Tage mitnehmen
 - Rest vor Ort holen.
 - wenn möglich: Info einholen, was es im Zielgebiet gibt und was knifflig werden könnte (Gewürze, Fertigpackungen, Konserven...)

6. Allergiker / Lebensmittelunverträglichkeiten

- ▶ Sofort Info von Freizeitleitung an Küche
- ▶ planen, improvisieren, tricksen
- ▶ Den eigenen Anspruch für die Sonderlösungen nicht zu hoch aufhängen!

7. Einsparmöglichkeiten

- ▶ generell stark von Zielgebiet abhängig. Deshalb im Zielgebiet Zeit für ersten Einkauf lassen, Überblick verschaffen, Plan ggf. anpassen.
- ▶ Tricksen (z. B. Geschnetzeltes statt Fleisch am Stück; Soße mit Speck/Schinken statt Fleisch)
- ▶ Flexibilität (z. B. Wenn vor Ort Knödel kaum zu bekommen sind, gibt's doch Kartoffeln, Reis,... - am besten Nudeln, das geht immer ☺)
- ▶ Resteverwertung - es lebe der Auflauf und die Bratkartoffeln

8. Kiosk

- ▶ Zur Entscheidungsfindung: wie sind die Möglichkeiten in der Umgebung?
- ▶ Softgetränke, Schoko (Riegel usw.), Herzhaftes (Nüsse, Salzstangen, Chips), Gummizeux
- ▶ Angebot überschaubar halten!
- ▶ Kiosk muss nicht von Küchenleuts betrieben werden!!!

