

Das mit den „vielen Köchen“ klappt doch

Industrie- und Wirtschaftsclub in Siemens-Schulungszentrum am Herd

AHLEN / ESSEN. Technologie, Design und Essen – in Essen – mit allen Sinnen erleben. So hieß das Programm des Industrie- und Wirtschaftsclubs, als 20 Mitglieder in die völlig andere Welt des Siemens-Schulungszentrums, eintauchen durften.

Schon beim Speisenplan des Menüs lief allen das Wasser im Munde zusammen: Salmfilet mit gegrillter Zucchini, Minzpesto und kleinem Caprese Salat, feines Kalbsfilet in der Kräuterkruste, geschmortem Gemüse Ratatouille nicoise, Kartoffelgratin sowie Tiramisu mit Limoncello.

Chefkoch Michael van der Zypen instruierte die vielen Hobbyköche vorzüglich. So machte die Zubereitung mit hochwertigen Küchenwerkzeugen allen viel Spaß und man erhielt direkt einen guten Einblick in die umfangreiche Küchenwelt von Sie-



Männer am Herd: Michael van der Zypen, Eric Fellmann, Martin Heggemann, Thomas Schwarzrock und Volker Mätschke (v.l.).

Foto: IWC

mens.

Am Ende der Zubereitung in kleinen Gruppen stand dann fest, dass das Sprich-

wort, dass viele Köche den Brei verderben, doch nicht stimmt. Laut Aussage der Mitglieder waren die köstli-

chen Kreationen mit vielen verführerischen Hinguckern bereits das Highlight im Programm 2016 des Clubs.