

# Koch-AG

**Beitrag von „freckle“ vom 18. September 2011 11:27**

Stimmt, Tischmanieren. Da bin ich ja mal gespannt. Bei meinen Schülern (z.B. beim Klassenfrühstück) waren sie bisher immer sehr gut. Aber man weiß ja nie....

Hygiene-Regeln sind sicherlich sehr sinnvoll, z.B. Fleisch und Obst/Gemüse auf verschiedenen Brettern schneiden und verschiedene Messer benutzen. Welche wichtigen Hygiene-Regeln gäbe es denn noch?