

Segeltour - Verpflegung

Beitrag von „Panic“ vom 28. Juni 2009 21:39

Hm, sollte das eher in den Off-Topic Bereich...?

also, ich plane gerade meine erste Klassenfahrt, eine Segeltour auf dem IJsselmeer.
Klasse besteht aus 20 Jungs und einem Mädel im Alter von 17-22Jahren.

Hätte jemand Rezeptvorschläge - einfach und günstig, für große Klassen, die ein eingerichteter Jungens-Küchendienst bewältigen kann?

Was macht ihr so auf Segelfahrten? Ich bin selbst absolut kochfaul, mir fällt nur Spaghetti mit Tomatensauce ein.

Vielleicht irgendwelche Suppe/Eintopf.

Also bitte gerne her mit Rezeptvorschlägen und Erfahrungswerten

Lg, Panic

Beitrag von „Nighthawk“ vom 28. Juni 2009 21:42

Unsere Schule unternimmt seit Jahren Abschlussfahrten dieser Art. Geregelt wird das so, dass es für jeden Tag ein "Küchenteam" gibt und die sind für das Essen an diesem Tag zuständig. Das heißt, die müssen überlegen, was sie kochen wollen/können und welche Mengen an Zutaten sie brauchen - das wird dann von den begleitenden Lehrern kurz auf Realitätsnähe geprüft und die Zutaten dann für alle Tage zusammengerechnet und eingekauft.

Beitrag von „Ummon“ vom 28. Juni 2009 23:17

Spaghetti bolonese und Chili sind wohl die Klassiker bezüglich Essen, das sich gut in großen Mengen zubereiten lässt, Kartoffelsuppe geht auch gut.

Maultaschen sind auch fein, aber teurer.

Wahlweise auch alles vegetarisch möglich (und meist auch nötig) - vorher fragen nicht vergessen.

Beitrag von „neleabels“ vom 29. Juni 2009 07:34

Zitat

Original von Ummon

Wahlweise auch alles vegetarisch möglich (und meist auch nötig) - vorher fragen nicht vergessen.

Und Vorsicht mit Schweinefleisch - könnte ja bei einem NRW-Berufskolleg relevant sein... 

Nele

Beitrag von „der PRINZ“ vom 29. Juni 2009 18:42

also in DEM Alter würde ich Kochteams festlegen, wer an welchen Tagen für das Essen verantwortlich ist und die sollen sich selbst überlegen, was sie zubereiten möchten und können. Als wir in der 11 waren und alle 16/17 Jahre alt haben wir es so gemacht. Das war lustig und abwechslungsreich (es gab eine Liste, damit es nicht jeden Tag Spaghetti Bolognese gab!) und für unseren Lehrer außer lecker auch stressfrei 

Beitrag von „Raket-O-Katz“ vom 29. Juni 2009 20:10

Und bitte Reste-Essen mit einplanen! :tongue:

Ich war vor 5 Jahren Segeln, das allerdings mit einer 8ten Klasse. Meine Mutter ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und somit durchaus gewieft im Kochen für viele Personen. Ein bisschen davon habe ich mir abgeguckt. Oder - wie man nimmt - auch ein bisschen viel, denn am ersten Tag war von dem Nudel-Hack-Gericht doch, ohm, etwas reichlich über..... Hat aber durchaus einen guten Lerneffekt.



Grüße vom
Raket-O-Katz

Beitrag von „Panic“ vom 1. Juli 2009 22:05

Vielen Dank für eure Hinweise!!

Habe die Schüler heute noch Küchenteams bilden lassen und es kamen schon brauchbare Vorschläge, was sie machen können.

Danke auch für den Tipp wegen Vegetarier/Allergie!