



KANTI MENSA SCHAFFHAUSEN

Warm geräucherter Lachs mit Sandelholz

Schlemmen in der Kanti Mensa Schaffhausen

Seit Oktober 2005 ist der neu erstellte Ergänzungsbau der Kantonsschule Schaffhausen inklusive der neuen Mensa in Betrieb. Wo früher ca. 30 Menüs konsumiert wurden, sind es heute im Durchschnitt 360 Mittagessen pro Tag. Diese sensationelle Steigerung ist der hellen, modernen Räumlichkeit zu verdanken und nicht zuletzt ein grosser Verdienst des leidenschaftlichen Küchenchefs Peter Spöndli, der seit November 2008 die Leitung der Mensa übernommen hat.

Soziale und berufliche Integration

Die Stiftung Impuls – Fit for Jobs hilft stellensuchenden Personen bei der Wiederintegration in die Berufswelt.

Viele unterschiedliche Betriebe gehören dieser vom Kanton unterstützten Stiftung an. Einer davon ist die Kanti Mensa Schaffhausen. Peter Spöndli wird von seiner Kollegin – ebenfalls gelernte Köchin – bei der Verpflegung

PETER SPÖRDLI

«Pistor kann mir sehr viel bieten!»

unterstützt. Ansonsten sind ca. 8 bis 9 Mitarbeiter der Stiftung täglich in der Küche tätig. Es sind Männer und Frauen jedes Alters, die keinen Arbeitsplatz haben und so temporär oder auch für längere Zeit gewisse Berufserfahrung sammeln können.

... Engagement

Bemerkenswert ist unter anderem das Engagement von Peter Spöndli und

Kontakt

kanti
KANTONSSCHULE
SCHAFFHAUSEN

Kanti Mensa Schaffhausen

Peter Spöndli

Pestalozzistrasse 20
8200 Schaffhausen

Telefon 052 632 24 98

Fax 052 632 94 75

kantonsschule.mensa@stsh.ch

www.stiftung-impuls.ch

**Platzhalter
Inserat**

**Platzhalter
Inserat**

seiner Kollegin. Die beiden betreuen berufs- und branchenfremde Menschen, die zum Teil von Grund auf in die Materie eingeführt werden müssen. Nicht immer ganz leicht, wenn man bedenkt, welche eine «Grossfamilie» jeden Mittag ernährt wird. «Das Verhalten der Schülerinnen und Schüler ist tolerant, was enorm hilfreich ist», schwärmt Peter Spörndli.

Und mittendrin ein Schweizer Meister

Als Präsident der Swiss Barbecue Association macht Peter Spörndli aus Fleisch und Fisch einen Genuss und echte Leckerbissen. Sein grosses Hobby das Grillieren setzt er deshalb auch in der Kanti Mensa um. Dies sehr zur Freude aller Beteiligten. «Zart und unverwechselbar im Geschmack», bezeichnet er die köstlichen Grilladen. Nicht umsonst holte der sympathische Koch, der jah-

relang auf einem amerikanischen Luxuskreuzfahrtschiff tätig war, den Titel Schweizer Meister in den Rubriken Fisch und Lamm.

Vielfältiges Angebot

Die Auswahl ist gross. Jeden Tag werden vier verschiedene Menüs angeboten:

- Tagesmenü
- Menü nach Angebot
- Tour du Monde
- Pasta

Das gutbürgerliche Tagesmenü besteht aus Fleisch oder Fisch und ist

PETER SPÖRDNLI

*Schweizer Meisterschaft 2010:
«Mein Ziel ist es den gesamt
Schweizer Meister Titel zu holen»*

ein sehr beliebtes Gericht. Das zweite Menü richtet sich – wie es der Name schon sagt – nach dem Angebot. Da-

Aufgestelltes Team: Küchenchef und «Grillmeister» Peter Spörndli zusammen mit seiner Kollegin Heike Steinhart und den fleissigen Helferinnen und Helfern.



**Platzhalter
Inserat**

**Platzhalter
Inserat**



Pelletsgrill: Peter Spörndli
Hilfsmittel zur Kreation der feinen Grilladen.



Kanti Mensa Schaffhausen: Frisch, schnell und preiswert.
Ca. 360 Mittagessen gehen täglich über die Theke.

runter fallen vor allem Aspekte wie Saison, Aktionen oder die besonderen Einfälle des Küchenchefs. Peter Spörndli lässt sich gerne von seinen Reisen und Ausland-Aufenthalten inspirieren. So kreiert er fünf Tage die Woche ein spezielles Gericht aus einem bestimmten Land. Die Ideen reichen von einem feinen Thai-Curry über die berühmte hausgemachte Lasagne, auf welche sich die Teenager stürzen. Falls sich jemand mit diesen Menüs nicht zufrieden gibt, können die einfachen und immer passenden Pasta gewählt werden.

Hausgemacht, frisch und optisch ansprechend

Auf diese drei Stichworte legt Peter Spörndli grossen Wert. «Zusammen mit meinen fleissigen Helferinnen und Helfer stellen wir vieles selbst her», schwärmt er. Brot, Kartoffelstock, Rösti und Spätzli sind nur einige Gau-

menfreuden davon. Was kann – wird frisch gemacht. So lautet die Devise. Kompliment!

Und wo bleiben die Vitamine?

Auch für Vitamine ist gesorgt. Im Sommer sowie den beiden weniger besetzten Tagen Donnerstag und Freitag wird ein grosses Salatbuffet aufgestellt. An den vollbesetzten Tagen reicht dazu leider der Platz nicht aus. Dafür werden frische Salate auf Teller oder in Take away-Schalen zur Verfügung gestellt. «An schönen Sommertagen schnappen sich die Schüler gerne einen Salat und essen ihn ausserhalb des Schulgebäudes», erklärt Peter Spörndli.

Wintertage

Suppen kommen im Winter stets gut an. In den kalten Wintermonaten darf deshalb eine Suppe, die warm hält, nicht fehlen. Brot und «Hahnenwas-

**Platzhalter
Inserat**

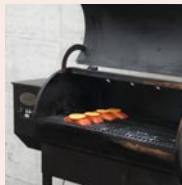
**Platzhalter
Inserat**

ser» werden in der Mensa umsonst angeboten. Zum «Highlight» gehört der Desserttag, welcher einmal pro Woche eine süsse Überraschung bringt.

Für seine leckeren Kreationen benötigt Peter Spörndli ein Sortiment, welches seine Bedürfnisse abdeckt. «Pistor kann mir sehr viel bieten», so Peter Spörndli. Wo er anfänglich von vielen verschiedenen Lieferanten beliefert wurde, sind es heute nebst Pistor nur noch ganz wenige.

Peter Spörndlis Leidenschaft fürs Kochen und Grillieren ist einzigartig! Vielen Dank für die spannenden Stunden in der Kanti Mensa Schaffhausen und weiterhin gutes Gelingen. 🍴

Warm geräucherter Lachs mit Sandelholz (4 Personen)



Lachsfilet

800 g Lachsfilet ohne Haut

2 Stück Orange

20 g Sandelholz-Gewürz

(erhältlich bei www.foodkreator.ch)

Zubereitung

- Eine Orange in Scheiben schneiden
- Eine Orange auspressen
- Filet mit Orangensaft einreiben
- Filet mit Sandelholz-Gewürz gut einmassieren
- Im Kühlschrank für 12 Stunden marinieren
- Pelletsgrill auf ca. 90–110°C vorheizen (wenn möglich mit Fruchtholz-Pellets)
- Filet auf den Grillrost legen und mit Orangenscheiben belegen
- Filet bei 90–110°C ca. 1 Stunde räuchern
- Aus dem Smoker nehmen und servieren

Chläggi Brutzler-Tipp *

Oder noch besser: Bei mehreren Personen einen ganzen Lachs verwenden. Bei der gleichen Zubereitungsart muss auf dem Smoker viel mehr Zeit eingerechnet werden.

*«En Guete» wünscht das
Cläggi Brutzler BBQ Team*

* Chläggi Brutzler BBQ Team, mit welchem Peter Spörndli (Gründer) erfolgreich an den Schweizer- und Weltmeisterschaften teilnimmt.



TE KÜCHE