

al dente und à la minute ,Coaching von Chef zu Chef'

Wenn ich mein Coaching mit den Begrifflichkeiten der Küche beschreiben sollte so passt für mich al dente und à la minute.

Al dente steht für ‚bissfest‘ in erster Linie für Pasta. Wer mag schon zerkochte oder noch harte Pasta. à la minute steht in der Gastronomie für die Rechtzeitigkeit der Fertigstellung von Speisen; nämlich genau dann, wenn der Gast sie benötigt, also passend!

Führungskräften hilft nach meiner Erfahrung gelegentlich den ‚Blick von außen‘, was bekanntlich gegen Betriebsblindheit schützt.

Seit es in strategischen Fragen, vor oder nach schwierigen Mitarbeitergesprächen oder in der Reflexion meiner Führungsrolle.

Mein Coaching ermöglicht Ihnen diesen Blick von außen und nach vorn.

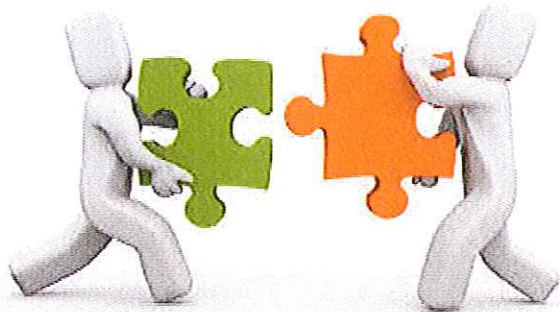
Meine eigene, langjährige Führungserfahrung verbunden mit einer fundierten Ausbildung als Management- Coach unterstützt Sie durch Erfahrung und ein professionelles Setting.

Führungskräfte brauchen schnelle und gute, tragfähige Lösungen

Oft hat das jeweilige Thema schon einige Eskalationsstufen oder Wiederholungsunden durchlaufen, ohne das es zu einer nachhaltigen Lösung gekommen ist.

Ein Energiefresser!

Ich biete Ihnen al dente im Sinne von passend und à la minute im Sinne von zeitnah Coachingunterstützung für Ihr Führungshandeln.



Ich freue mich, Sie bald persönlich kenne zu lernen.

Kontakt:

Peter Maaß

E-Mail: training@ebh-hamburg.de

Mobil: +49 (0) 1609089 25 17

www.ebh-hamburg.de

p.s.

Falls Sie jetzt nur noch an's Essen denken:

Hier noch ein Rezept für die berühmte Spaghetti a la norma



Spaghetti a la norma

Zutaten

Für 3 Portionen

1 kleine Aubergine 400 g Tomatenstücke (Dose) oder Pomodori Pelati 1 Knoblauchzehe 1 kleine Zwiebel 1 Bund Basilikum mit Stengel etwas Ricotta salata (Ricotta stagionata) (alternativ frischer Parmesan) etwas Olivenöl extra vergine 250 g Spaghetti Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zeit

45 min

Zubereitung

1. Die Aubergine in kleine Würfel schneiden - einige Rezepte sprechen auch von dünnen Scheiben -, in ein Sieb legen und mit Salz bestreuen. Eine halbe Stunde ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Tomatensugo vorbereiten. Dazu Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die geschälte und leicht angedrückte Knoblauchzehe sowie einen Basilikum-Stengel darin 2 Minuten anschwitzen und danach alles wieder aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, in die Pfanne geben und glasig werden lassen. Die Tomatenstücke hinzugeben (selbstverständlich kann man auch frische Tomaten - gehäutet und entkernt - dazu nehmen, die man allerdings im Winter nicht in der entsprechenden Qualität vorfindet - auch nicht in Italien!). Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und in den Sugo geben.
3. In einer zweiten Pfanne die Auberginen in reichlich Olivenöl frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier legen, so dass überschüssiges Öl durch das Papier aufgesaugt wird. Wasser für die Pasta aufsetzen.
4. Sobald das Wasser kocht, das Salz und danach die Pasta hineingeben. Eine Minute weniger als auf der Packung angegeben kochen lassen. Abgießen und mit den Auberginenstücken zusammen in die Pfanne mit dem Sugo geben, etwas Ricotta salata darüber reiben, vermengen und eine Minute erhitzen.
5. Auf einem Teller anrichten und den Ricotta salata mit der groben Reibe darüber verteilen.

Guten Appetit!

Ihr

Peter Maaß

