

KJA führt Schüler an das Thema gesunde Ernährung heran

Kochmütze aufgesetzt



Schüler des Geneveva-Gymnasiums mit (v.l.) Sterne-Koch Dominic Jeske sowie den Geschäftsführern Georg Spitzley (KJA Köln) und Thomas Prangemeier (Kamps)

Foto: König

BUCHHEIM - (kg). Zu gesunder Ernährung gibt es viele Tipps. Wie sich junge Menschen dem Thema nähern können, zeigte nun ein Kochduell unter Schülern, das in der Nelson-Mandela-Hauptschule in Buchheim ausgetragen wurde. „Das Motto lautete ‚Hallo Frühling‘, berichtete Marcus Nübel.

Der Sachgebietsleiter an weiterführenden Ganztagschulen bei der Katholischen Jugendagentur (KJA) Köln erläuterte, dass jeweils sechs Schüler der Nelson-Mandela-Hauptschule, der Kurt-Tucholsky-Hauptschule aus Neubrück, des Mülheimer Geneveva-Gymnasiums sowie der Berthavon-Suttner-Realschule aus Vogelsang an dem Wettbewerb teilnahmen. Die Drei-Gänge-Menüs wurden in den jeweiligen AGs der Schulen vorbereitet. „Jede der vier Gruppen hat ein Budget in Höhe von 30 Euro erhalten, mit dem sie alles eingekauft hat“, schilderte Nübel.

In der Schulküche der Nelson-Mandela-Hauptschule bereiteten die Neubrücker Nachwuchsköche eine Bärlauchcremesuppe, Spargel mit Kartoffeln und Soße Hollandaise sowie Rhabarberkuchen zu. Die Vogelsanger Koch-Schüler konzentrierten sich auf Feta mit Obstgemüse, Sommerrollen mit Erdnuss-Soße und Apfel-Crumble. Auf den Tellern der Geneveva-Lehrlinge falteten sich Obstsalate, selbst zubereitetes Pesto mit Spaghetti und Himbeergries aus.

Die Buchheimer Schüler hatten sich für einen Salat mit Birnen, Omelett mit Chips und Bärlauch sowie einen Feldsalat mit Fetakäse, Chikorée und Schneegestöber mit Sahne entschieden. Die Zubereitung wurde von Sterne-Koch Dominic Jeske

vom Gut Lärchenhof, von Kamps-Geschäftsführer Thomas Prangemeier, dem stellvertretenden Leiter der Nelson-Mandela-Hauptschule, Peter Retzmann, sowie vom Kölner KJA-Geschäftsführer Georg Spitzley begleitet. Sie bildeten zudem die Jury, die über die Gerichte urteilte. „Bei den Lebensmitteln war uns wichtig, dass sie aus der Region stammen und zur Saison passen“, so Nübel.



Die Schülerinnen Aydan (l.) und Sena bereiten Spaghetti mit selbst gemachtem Pesto zu.

Foto: König

Hintergrund des Koch-Duells ist, dass gesundes Kochen in vielen Familien keine Selbstverständlichkeit mehr ist. Durch das Koch-Duell wurden Esskultur, Gesundheit und sorgsamer Umgang mit Nahrungsmitteln vermittelt. Gewinner wurde die Nelson-Mandela-Hauptschule, alle anderen wurden Zweite.

Quelle: Kölner Wochenspiegel, 23.04.2019