

Vier Schulen wetteiferten im Kochduell Essen schafft Gemeinschaft



Koch-Duellisten, Chefköche, Lehrer und Juroren (v.l.): Sterne-Koch Dominik Jeske, Peter Retzmann (stellvertretender Leiter Nelson-Mandela-Hauptschule), KJA Köln-Geschäftsführer Georg Spitzley und Kamps-Geschäftsführer Thomas Prangemeier mit Schülern und Fachkräften.

Foto: König

Buchheim - (kg). Über gesunde Ernährung gibt es unzählige Tipps im Internet und in Büchern. Wie sich junge Menschen dem Thema nähern können, zeigte ein Kochduell unter Schülern, das in der Nelson-Mandela-Hauptschule in Buchheim ausgetragen wurde. „Das Motto lautet ‚Hallo Frühling‘“, sagte Marcus Nübel. Der Sachgebietsleiter an weiterführenden Ganztagschulen bei der Katholischen Jugendagentur (KJA) Köln erläuterte, dass jeweils sechs Schüler der Kurt-Tucholsky-Hauptschule aus Neubrück, des Mülheimer Genoveva-Gymnasiums, der Bertha-von-Suttner-Realschule aus Vogelsang sowie sechs Schüler der Gastgeber-Lehreinrichtung daran teilnahmen.

Die Drei-Gänge-Menüs, so Nübel weiter, seien in den jeweiligen AGs der Schulen vorbereitet worden, die jungen Leute besuchten die fünften bis neunten Klassen und seien im Alter von zehn bis 16 Jahren. „Jeder der vier Gruppen hat heute Morgen ein Budget von 30 Euro erhalten, mit dem sie alles eingekauft haben“, schilderte er.

In der Schulküche der Nelson-Mandela-Hauptschule bereiteten die Neubrücker Nachwuchskö-

che 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 Genoveva-Köche fanden sich Obstsalate, selbst zubereitetes Pesto mit Spaghetti und Himbeergries. Die Buchheimer Schüler hatten sich für Salat mit Birnen, Omelett mit Chips und Bärlauch sowie Feldsalat mit Fetakäse, Chicorée 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 Gastgeberschule Peter Retzmann, sowie von KJA Köln-Geschäftsführer Georg Spitzley begleitet. Die vier bildeten ebenfalls die Jury, die über die Gerichte urteilte. „Bei den Lebensmitteln war uns wichtig, dass sie aus der Region stammen und zur Saison passen“, sagte Sachgebietsleiter Nübel. Gewinner wurden die Schüler der Nelson-Mandela-Hauptschule, alle anderen Koch-Gesellen kamen auf den 2. Platz.

Quelle: Kölner Wochenspiegel, 15.07.2019