

Da läuft's Wasser im Mund zusammen

Kochspaß | Bei Wettbewerb an Villingendorfer Schule trumpfen die Teams mit vielen Kreationen auf

Fast wie im spannenden WM-Modus ging an der Villingendorfer Schule ein Kochturnier über die Bühne.

Villingendorf. Schüler der Klassenstufen 9 und 10 waren in Dreier- bis Viererteams in die Rolle von Kochnationen geschlüpft, um in mehreren Ausscheidungsrunden gegeneinander anzutreten. Mit Australien, Japan und Norwegen hatten es die drei besten Mannschaften des mit 18 Teams gestarteten Feldes ins Finale geschafft. Lina Braun, Melissa Häslar, Linda Henke und Destine Richert servierten ein fernöstliches Dreigänge-Menü mit Udong-Suppe mit Nudeln und frischen Frühlingszwiebeln, Maki Sushi und Matchaeis mit Schokogitter und Himbeeren. Doreen Bihler, Jasmin Dußling, Eric



Wie schmeckt's? Die Juroren hatten zumindest bei den drei Spitzenteams wenig zu meckern.

Foto: Schule

in einem Freizeitpark erholen, dank der Industrie- und Handelskammer wurden auch die Nächstplatzierten mit schönen Preisen, etwa Konzertkarten oder Powerbanks, bedacht.

Klaus Peter Ringgenburger, bei der Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg zuständig für den gastronomischen Bereich,

lud die Lehrkräfte Marion Bader, Sabine Gauß, Ines Hetzel, Jan Hofelich und Eugenia Remisch zur Anfang August stattfindenden Kochprüfung in die Landesberufsschule Villingen ein. Der IHK-Vertreter lobte auch das Engagement der GWRS Villingendorf in Bezug auf die breitgefächerte Kooperation mit Betrieben, natürlich

auch im gastronomischen Bereich. Claudia Bühler vom Öschberghof Donaueschingen zeigte sich von den Leistungen der Finalisten auch sehr beeindruckt. »Herzblut und hohes Engagement« attestierte auch der Küchenmeister der Landesberufsschule in Villingen, Stephan Riedlinger, den Jungköchen.

Bürgermeister-Stellvertreter Karl-Heinz Wachter bedankte sich für das Engagement der Jury-Teilnehmer und der Schule, während Gastronom Pitt Lang der Hoffnung Ausdruck verlieh, dass durch derlei Aktionen und Wettbewerbe das Interesse an gastronomischen Ausbildungsberufen gesteigert wird.

INFO

Traumberuf gefunden

(ans). Unter den Jungköchen der Villingendorfer Schulköche-WM war auch ein angehender Profi aktiv. Eric Sibold absolvierte bereits ein Praktikum in Hamburg im Restaurant des Starkochs Tim Mälzer (wir berichteten). Der Kontakt mit Mälzer entstand beim letzten WM-Kochen, als die Villingendorfer Schule bundesweit den ersten Preis gewinnen konnte. Mälzer war damals Schirmherr und über-



Eric Sibold beginnt am 1. August seine Ausbildung im Fünfsterne Hotel Traube Tonbach. Foto: Schmidt

brachte den Hauptgewinn. Der Villingendorfer Schul-Rektor Rainer Kropp-Kurta fragte Mälzer nach einem Praktikumsplatz für Eric. Der Zehntklässler war hellauf begeistert, als Mälzer zusagte. Die Begeisterung wirkte nachhaltig. Zwar konnte sich der 17-Jährige nicht für die Arbeit in der Küche erwärmen, »der Job ist richtig hart«, aber umso mehr für den Gastrobetrieb. Der freundliche Umgang, der Service gegenüber den Gästen entspreche seinem Naturell, meint Eric. Weitere Praktikas in einem mittelgroßen Hotel und

im Fünfsterne-Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn folgten im Restaurantfachbereich. Dort wird er nun auch bald seine Ausbildung zum Restaurantfachmann beginnen. »Ich freue mich riesig, und hoffe, dass ich die hohen Erwartungen erfüllen kann«, sagt Eric. In wenigen Tagen endet seine Schulzeit. Am 1. August beginnt bereits der Berufsstart. Und Eric blickt dankbar zurück. Ohne die Hilfe des Schulleiters hätte er seinen beruflichen Weg wohl noch nicht gefunden, konstatiert Eric.

Schwarzwälder Bote, 11.07.2018