



Für den Kochwettbewerb sind die Villingendorfer Schüler bestens vorbereitet. Foto: Siegmeier

Schüler tragen Kochwettstreit aus Gasthof »Kreuz« unterstützt erstes Projekt der Bildungspartnerschaft

Von Stefanie Siegmeier

Villingendorf. Kochshows gibt es im Fernsehen jeden Tag. Auch die Schule in Villingendorf hat jetzt einen Kochwettbewerb ausgelobt. Dieser findet im Rahmen der Bildungspartnerschaft zwischen Schule und Unternehmen statt. Unterstützt wird die Schule vom Gasthof »Kreuz«. Acht Schüler der Klassen acht und neun treten in zwei Teams gegeneinander an, kochen jeweils ein Menü, das dann einer Jury vorgesetzt und von dieser bewertet wird. Der Sieger darf zum Kochwettbewerb nach Stuttgart fahren.

Das Besondere an den Teams ist allerdings, dass sie sich nicht selbst zusammengefunden haben, sondern, dass das Los über die Zusammensetzung der Gruppen entschieden hat. Ob sie als Team wirklich zusammenfinden, wird das Projekt zeigen.

Der Kochwettbewerb, den

die Schule zusammen mit dem Gasthof »Kreuz« organisiert, ist das erste Projekt dieser Art, informiert Schulleiter Harald Gauß.

Man wolle sich in nächster Zeit mit allen Unternehmern aus dem Ort an einen Tisch setzen und über weitere Projekte im Bereich Bildungspartnerschaft sprechen, kündigt Gauß an. Von der Bildungspartnerschaft sollen Unternehmen und Schüler profitieren. So können die Unternehmer künftige Auszubildende bei Praktika frühzeitig kennen lernen, und auch die Schüler haben die Möglichkeit Kontakte zu knüpfen, die ihnen dann bei der späteren Berufswahl zu Gute kommen können.

Der Kochwettbewerb startet am 3. März. Die beiden Teams, denen jeweils vier Schüler angehören, werden von ihrer Lehrerin Evelyn Roth unterstützt und begleitet. Kochen werden sie unter

Anleitung von Marius Schanz vom »Kreuz«. Zum Auftakt bekommen die sechs Mädels und zwei Jungs eine Einführung in die Küche. Dort wird ihnen auch gesagt, welches Menü sie für die Jury kochen werden. »Außerdem werden erste Schnitttechniken gezeigt und wie man Suppe ansetzt«, verrät Marius Schanz. Bei zwei weiteren Probekochterminen kochen die Schüler ihr Menü dann Gang für Gang durch. Am 11. März steht ein Benimmkurs auf dem Programm. Hier lernen die Schüler die Regeln, die bei Tisch gelten, welches Besteck man für welchen Gang benutzt, aber auch wie man die Gäste bedient und wie man serviert.

All das, was sie gelernt haben, dürfen sie am Wettbewerbstag, Freitag, 13. März, ab 19 Uhr dem Bewertungsteam und den Gästen vorstellen. Das Siegerteam darf dann am »Slow-Food«-Kochwettbewerb in Stuttgart teilnehmen.