

Kooperation trägt goldene Früchte

Villingendorfer Schüler erkochen bei Wettbewerb in Stuttgart Goldmedaille / Großer Einsatz von Marius Schanz

Villingendorf. So viele Stunden wie die vier Villingendorfer Schüler Carolin, Anja, Athina und Manuel in den vergangenen Wochen in der Schulküche zugebracht haben, dürften sie wohl in der häuslichen Küche selten zu sehen sein.

Das »rote Team« hatte sich im schulinternen Wettbewerb im März einen Sieg erkocht (wir berichteten). Im Rahmen der Bildungspartnerschaften zwischen Schule und Betrieb hatte Marius Schanz vom Gasthof »Kreuz« mit zwei Kochteams der Schule einen Wettbewerb gemeistert.

Weiteres Projekt bereits in Planung

Die Sieger des schulinternen Wettbewerbs durften daraufhin ihr Können bei der Slow-Food-Messe in Stuttgart zeigen. Dort veranstaltete die AOK in Zusammenarbeit mit dem Kultusministerium, Slow-Food und EDEKA einen Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche.

Unter 97 Bewerbungen hatte das Slow-Foodteam 18 Schülergruppen in drei verschiedenen Altersstufen ausgewählt. Darunter auch die Villingendorfer Jungköche mit ihrem Betreuer Marius Schanz. Und so machten sich die Schüler auf den Weg nach Stuttgart, im Gepäck das Rezept für Lammnüsse auf Frühlingsgemüse mit Kartoffelplätzchen. Dort mussten



Die Schüler aus Villingendorf holten beim Kochwettbewerb in Stuttgart die Goldmedaille. Foto: privat

die Schüler ihre Fähigkeiten als Kochteam unter strengen Wettbewerbsbedingungen auf einer Kochbühne beweisen. Eine Jury, bestehend aus Chefkoch Andreas Eggenwirth, einem Publikumsgast sowie Vertretern der AOK und der Organisation Slow Food, bewertete das fertige Gericht. Aber auch die

Arbeitsabläufe wurden streng nach verschiedenen Kriterien begutachtet. Dabei musste alles laufen wie am Schnürchen, damit das Essen nach 45 Minuten appetitlich angerichtet auf dem Tisch stehen konnte.

Die vielen Stunden am Herd haben sich gelohnt: Es gelang den Villingendorfer

Schülern, sich gegen weitere Teams ihrer Altersgruppe durchzusetzen, und so erkochten sie sich eine Goldmedaille. Aber nicht nur das Ergebnis auf dem Teller zählte, sondern auch der eigentliche Kochvorgang sowie die Präsentation des fertigen Gerichts. Neben dem guten Geschmack überzeugte das

Kochteam aus Villingendorf durch professionelle Schnitttechniken beim Zerkleinern von Fleisch und Gemüse. Ganz besonders hob die Jury die hervorragende Zusammenarbeit innerhalb der Gruppe hervor, die einen reibungslosen Ablauf der verschiedenen Arbeitsgänge möglich machte, ohne dass es vieler Worte von Marius Schanz aus dem Hintergrund bedurfte.

Der Erfolg der Schülergruppe erfüllte auch Koch Marius Schanz mit Stolz, da er doch die Schüler so gut auf ihre Aufgabe vorbereitet hatte. Als Preis erhielten die Schüler neben der Goldmedaille ein Kochbuch, ein Küchenset sowie eine Eintrittskarte in den Erlebnispark Tripsdrill.

Den gemeinsamen Abschluss dieser ersten Bildungspartnerschaft zwischen Schule und Unternehmen bildete für das Siegerteam ein Menü im Gasthof »Kreuz«. Gekocht wurde von Marius Schanz und serviert von Rektor Gauß. Schüler, Lehrer wie Partner freuten sich gemeinsam über diesen Erfolg und signalisierten ihre Bereitschaft am Modell »Bildungspartnerschaften Schule und Unternehmen« sich weiter zu engagieren. Rektor Gauß freut sich, dass durch die zweite Bildungspartnerschaft mit dem Friseurhandwerk »Salon Angelo« und »Salon Emozioni« aus Villingendorf ein weiterer Schritt in der schulinternen Berufswahlplanung gelungen ist.