

Schwarze, 9. 6. 16

Spannende Duelle am Herd, während Jogis Jungs üben

Dreierteam | Koch-Europameisterschaft an der Werkrealschule Villingendorf / Syrien als Gastland dabei

Villingendorf. Während viele dieser Tage der Fußball-Europameisterschaft in Frankreich entgegen fiebern, startete an der Villingendorfer Werkrealschule ein Turnier anderer Art. Die Schüler der neunten und zehnten Klassenstufen schlüpfen in Dreierteam in die Rolle europäischer Nationen und messen ihr Können am Herd.

Die mit Schülern aus anderen Klassen, Lehrkräften und Mitarbeitern der Verwaltung besetzten Jurys haben die zu meist schwere Aufgabe, einen Sieger zu küren. Bewertet werden nicht nur der Geschmack der landestypischen Speisen, sondern auch die

Tischdekoration, die Kreativität, Küchenhygiene und der Service am Gast.

Am ersten Vorrundenspieltag des mit 22 Teams ähnlich gut besetzten Turniers wie das Original in Frankreich gewann Spanien genauso deutlich gegen Albanien wie das Team Kroatien gegen das der Ukraine. Besonders freute die verantwortliche Hauswirtschaftslehrerin Ines Hetzel die Teilnahme syrischer Flüchtlingskinder aus der Vorbereitungs-klasse. Auch Sprachförderungslehrerin Beate Haag war hocherfreut, denn das Kochprojekt sei »gelebte Integration«. Die Neu-Horgener mit Coach Regina Barth vom

dortigen Helferkreis überzeugten gleich und setzten sich mit ihrem orientalischen Gericht gegen das starke Team der Schweiz (Zürcher Geschneizeltes und Röstli) durch.

Den Abschluss machte das fast ausgeglichene Koch-Match zwischen Ungarn und Schweden. Feuriges Gulasch obsiegte gegen Köttbullar. Nach dem Abschluss der Vorrunde müssen sich die Gewinner in Viertel- und Halbfinals bewähren, bevor es am 23. Juni zum Finale der besten drei Kochteams kommt. Diese dürfen einer fachkundig besetzten Jury ein Drei-Gänge-Menü kredenzen.



Auf Rektor Rainer Kropp-Kurta (Zweiter von rechts) und seine Jurymitglieder wartet ein gedeckter Mittagstisch. Foto: Hetzel