

Januar 7, 2012

Freizeit

Schülerkochen mit einem „Ritterschlag“



Schmeckt! Die Frischkäse-Creme kann in die Tomaten gefüllt werden.

1 2 3 4 5 6 7 8
9

Von unserem Redaktionsmitglied
Iris Diessner

Nudeln gehen immer. Aber können sie sich auch gegen selbstgemachte Tomaten-Gnocchi durch danach noch verführerische Crêpes auf Schokoladensauce folgen?
Diese Fragen wurden beim Regionalauscheid der Schülerköche in Stavenhagen entschieden.

Stavenhagen.Kochen liegt absolut im Trend. Zumindest wenn man den unzähligen Kochshows in schicken will. Dass Kochen vor allen Dingen auch Spaß macht, das beweisen in jedem Jahr die bundesweiten Wettkampf um den Erdgaspokal teilnehmen. Die Reuterstädter Gesamtschule in Stavenhagen stellt zum elften Mal eine Mannschaft, die sich diesmal mit der aus Blankensee misst.

„Das Kochen um den Erdgaspokal ist mittlerweile ein fester Termin in unserem Schulkalender und unterstreicht Schulleiter Lutz Trautmann zur Eröffnung des Wettkampfes. „Was hier für Kompetenzen werden, die zählen nicht nur für einen bestimmten Zeitraum, die zählen für das ganze Leben“, ist überzeugt. Und mit dem Spruch „Wer einen guten Braten machen kann, hat auch ein gutes Herz.“ Schüler an die Töpfe und Pfannen.

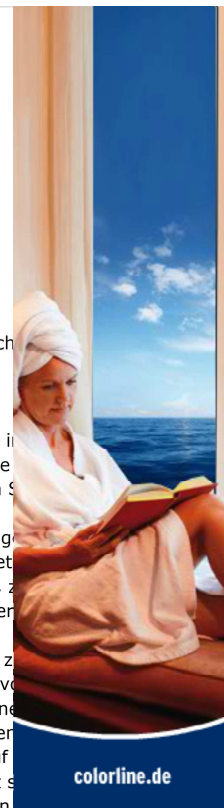
Braten gibt es bei beiden Mannschaften allerdings nicht. Sie müssen ein dreigängiges Menü in zu „zaubern“. Das Motto ist ihnen freigestellt, bei der Vorspeise sind gefüllte Gemüsevariationen und beim Dessert Crêpes vor Hauptspeise ist mit Urlaubsküche angegeben. Phantasievoll klingen die Menüs, die sich die Schüler mit ihren Betreuerinnen „Viva l'Italia“ heißt es bei denen aus Blankensee, eine „Sommerliche Nachlese rund um das Mittelmeer“ wollen die Staver. Die Reuterstädter gehen ganz planvoll zur Sache. Nadine Ammerbacher stellt die Küchenrolle zurecht, schließlich soll auf werden, und beginnt mit dem Kartoffelschalen für die Gnocchi. Sven Brak, der übrigens zum vierten Mal dabei ist, fängt s Knoblauchzehen zu pellen. Alexander Bischof rührt den Teig für die Crêpes an, während Ben Wurzler, ebenfalls schon ein Wettbewerb, für das Tischdecken zuständig ist. Mist, Nadine hat eine Kartoffel erwischt, bei der sie einen ganzen Teil wegschneiden muss. Es wird aber reichen, versichert sie. Schnell aufgesetzt zum Kochen. Umsichtig geht Nadine zu Werke, man merkt, dass das Menü schon mehrmals geprobt wurde.

Auch die beiden Juroren, Thomas Mosler und Jürgen Rehfeldt vom Verein der Köche Mecklenburg-Vorpommern, zeigen sich beeindruckt von dem, was sie heute zu sehen bekommen. „Wir freuen uns natürlich, wenn wir sehen, mit wieviel Spaß und Kreativität die jungen Leute hier zur Sache gehen“, meint Thomas Mosler. Schließlich gehe es auch darum, den Schülern bewusst zu machen, dass Kochen mit frischen und gesunden Zutaten so schwierig gar nicht ist und das Ergebnis nicht nur gesünder als Fastfood ist, sondern viel besser schmeckt. Und so ganz nebenbei schauen sie, ob sich nicht vielleicht geeigneter Nachwuchs finden lässt.

Wie zum Beispiel Sven. Der schält gerade eine rote Paprika. Ziemlich aufwändig, aber der Zehntklässler weiß, dass das Gemüse auf diese Weise nicht nur bekömmlicher für viele ist, sondern auch besser schmeckt. Ob er mal Koch werden wolle, fragt ihn Thomas Mosler. Dann solle er sich ruhig bei ihm melden. Na, wenn das kein „Ritterschlag“ ist.

Alexander aus der 7. Klasse ist zum ersten Mal beim Wettbewerb dabei. Aber auch er könnte sich vorstellen, mal Koch zu werden. Noch wird sein Lieblingsessen, Nudelaufguss, von der Mutti gekocht. Aber das ändert sich bestimmt bald, wenn sie sieht, wie gut sich ihr Sohn schon auskennt. Die Souvlaki brät er jedenfalls ganz gekonnt. Nicht zu trocken, sagt auch Jürgen Rehfeldt anerkennend beim abschließenden Testen. Mit den Gewürzen allerdings hätten die Schüler aus beiden Mannschaften ruhig großzügiger umgehen können, befinden die beiden Profi-Köche. Aber sie loben, dass gerade die Stavenhagener mehrere frische Kräuter eingesetzt haben: Basilikum, Rosmarin, Petersilie, das schmecke man dann eben. Bei der Präsentation sind die Reuterstädter ebenfalls einen Tick besser. Nadine stellt nämlich neben den Speisen auch das Kochteam vor. Alles in allem, der Sieg geht diesmal nach Stavenhagen.

Kontakt zur Autorin
i.diessner@nordkurier.de



colorline.de