

Wenn der Unterricht zum Wettstreit wird

Villingendorfer Schüler bereiten sich auf Kochwettbewerb vor / Am Mittwoch Benimmkurs



»Marius Schanz vom Gasthof »Kreuz« gibt den Schüler beim Probekochen noch allerlei Tipps.

Von Stefanie Siegmeier

Villingendorf. An der Villingendorfer Hauptschule wird um die Wette gekocht. Zwei Teams treten beim Kochwettbewerb gegeneinander an. Am Freitag, 13. März, entscheidet die Jury, welches der beiden Teams das Menü am schmackhaftesten zubereitet hat. Bis dahin wird fleißig geübt.

So macht Schule Spaß: Statt langweiligem Frontalunterricht geht es in Villingendorf zwar nicht um die Wurst, aber darum, wer das beste Menü kocht. Team rot und Team blau treten im Rahmen einer Veranstaltung der Bildungspartnerschaft zwischen Schule und Unternehmen gegeneinander an – und dies bereitet ihnen sichtlich Spaß. Die Firmen mit ins Boot zu holen, um den Hauptschülern bessere Berufseinstiegsmöglichkeiten bieten zu können, ist das Ziel dieser Bildungspartnerschaften. In Villingendorf ist der Kochwettbewerb, der in Zusammenarbeit mit dem Gasthof »Kreuz« und Teamsport Haller veranstaltet wird, das erste Projekt dieser Partnerschaft.

Bereit seit einigen Tagen geht es rund bei Sven, Güllim, Janine und Nadine vom

blauen Team sowie Manuel, Carolin, Athina und Anja vom roten Team. In der Schulküche bereiten sie sich unter fachkundiger Anleitung von »Kochprofi« Marius Schanz und Lehrerin Evelyn Roth auf den großen Tag vor. Denn am Freitag, 13. März, wird ein Bewertungsteam, das sich aus drei Personen zusammensetzt, das kreierte Menü beurteilen und das Siegerteam bestimmen, das dann wiederum zu einem Kochwettbewerb nach Stuttgart fahren darf.

Die Teams, deren Zusammensetzung per Los entschieden wurde, haben nicht nur die Aufgabe, ein dreigängiges Menü zu zaubern, sondern sie müssen sich zunächst auch als Team noch finden. Die Schüler kennen sich zwar, sind allerdings aus unterschiedlichen Klassen und Stufen. Vier Schüler besuchen die achte und vier Schüler die neunte Klasse. Aber die Zusammenarbeit klappt gut beim Probekochen. Pastinakensuppe und die Zubereitung des Desserts (Cassisparfait mit Vanillesoße) stehen auf dem Plan. Marius Schanz erklärt die Vorgehensweise und dann geht's los. Zwiebeln und Pastinaken müssen geschnitten werden. Kein Problem. Es wird kurz diskutiert, welches Messer wohl am besten geeignet ist und schon geht's los. »Was



Die Zusammenarbeit im Team klappt gut.

Fotos: Siegmeier

heißt eigentlich köcheln?«, so die Frage, als alle Zutaten schließlich im Topf sind. »Ein bisschen blubbern lassen«, heißt die Antwort und schon geht es weiter. Kochen ist für die acht Jugendlichen ein Hobby. Sie kochen gerne, begründen sie die Teilnahme am Kochwettbewerb. Doch beruflich möchten sie später nicht in der Gastronomie arbeiten, sind sie sich einig.

Auch in den nächsten Tagen werden sich die beiden Teams eifrig weiter auf das große Finale vorbereiten und das Menü vorkochen. Denn nicht nur

die drei Gänge, bestehend aus Pastinakenrahmsuppe, Schweinebäckle mit Wurzelgemüse und Kartoffelplätzchen und als Dessert Cassisparfait mit Vanillesauce, müssen perfekt sein. Die Teams müssen auch die vorgegebene Zeit einhalten und zudem das Menü selbst servieren.

Hierzu gibt es am Mittwoch einen Benimmkurs im »Kreuz«. Hierbei lernen die Schüler dann nicht nur die Gepflogenheiten bei Tisch, sondern auch wie eine Tafel eingedeckt und ein Menü serviert wird.