

Zimt mit echtem Gold und Zaubernüsse

Bildung | Team Russland holt sich Europameister-Titel bei Koch-EM an der Villingendorfer Grund- und Werkrealschule

Das Team Russland hat sich den Titel bei der Koch-EM an der Villingendorfer Grund- und Werkrealschule erkocht. Aber auch die Teams Italien und Portugal sorgten für kulinarische Genüsse, so dass der hochkarätig besetzten Jury die Entscheidung nicht leichtfiel.

■ Von Stefanie Siegmeier

Villingendorf. Landestypisch eingedekte Tische, selbst-kreierte Menükarten, Blumen und Kerzen – die Finalisten der Koch-EM hatten wirklich an alles gedacht – und dies



Das Team Russland (Mitte) freut sich über den Europameistertitel. Aber auch Italien (links) und Portugal (rechts) kommen mit ihren Menüs sehr gut an.

Foto: Siegmeier

trotz des verständlichen Lampenfiebers vor dem großen Finale.

Während in den letzten Minuten in der Schulküche noch eifrig vorbereitet und angeordnet wurde, bereitete sich die hochkarätig besetzte Jury auf das Finale vor. Mit dabei waren Tobias Maier vom Rottweiler Hotel »Johanniterbad«, Marco Koch von der »Villa Rottweil«, Pitt Lang von der Villingendorfer »Krone«, Schulrat Ralf Schneider, Bürgermeister Marcus Türk und Klaus Ringgenburger, IHK-Bildungsberater im Bereich Gastronomie.

Vanessa Kensbock, Isabella Aigeldinger und Jessica Müller vom Team Italien eröffneten den kulinarischen Nachmittag mit gebackenem Moz-

zarella auf Tomaten-Rucola Salat – ein Genuss. Doch sofort ging die kulinarische Reise zur nächsten Vorspeise an den nächsten Tisch weiter. Das Team Portugal mit Luca Bippus, Willi Freer und Elias Ploch bestach mit kreativer Deko, aber auch mit seiner portugiesischen Brotsuppe, die der Jury bestens mündete. »Sehr lecker und sehr erfrischend«, betonte Jurymitglied Tobias Maier. Marco Koch lobte das Team ebenfalls für das »kreative Gericht, das man so nur selten gereicht bekommt«.

Weiter ging die kulinarische Reise nach Russland. Lea Kellinger, Jana Becher und Devina Zobel hatten hier alles aufs Feinste vorbereitet. Von der Menükarte bis zur Blu-

mendeko war alles landestypisch abgestimmt, sogar das Geschirr. Es gab wahre und vor allem ausgefallene Leckerbissen, die Strudeli mit Kartoffeln und Hühnerfleisch begeisterten die Jury ganz besonders.

Sehr beeindruckt von den Leistungen der Schüler zeigte sich Klaus Ringgenburger von der IHK, der die Kochveranstaltungen der Villingendorfer Schule seit vielen Jahren begleitet. »Es ist toll, dass ihr eure Herzensache so gut umsetzt. Eure Leidenschaft spürt man regelrecht«, würdigte er das Engagement und gab zu, dass es für die Jury sehr schwer sei, einen Sieger zu küren.

»Ihr wart alle spitze«, lobte Ringgenburger und betonte,

dass er sich freuen würde, wenn einige der Nachwuchstalente sich bei den gastronomischen Berufen umschauen würden. »Ich kann euch bei der IHK gerne beraten, welche Berufe es gibt«, lud er ein.

Die Jury durfte ausgiebig weiterschlemmen, portugiesische »Pasteis de Nata« mit Zimt und echtem Gold verkaufen, zudem Panna Cotta und russische Zaubernüsse. Da fiel die Entscheidung darüber, wer den Europameistertitel bekommt, wahrlich nicht leicht.

Schließlich machte Russland, knapp vor Italien und Portugal das Rennen. Vom »Johanniterbad« überreichte Tobias Maier dem Siegerteam Gutschneine für einen Kochkurs in seinem Hause. Marco

Koch von der »Villa Rottweil« überreichte für die beiden Zweitplatzierten Gutschneine für einen Abend in der »Villa«. Und auch »Krone«-Wirt Pitt Lang ließ den drei Teams Gutschneine zukommen.

Schulleiter Rainer Kropp Kurta freute sich ebenfalls über die hervorragenden Leistungen der Schüler. Von ihm gab es für das Siegerteam Gutschneine für den Europapark. Er betonte, dass er sich bereits jetzt schon auf die Koch-WM im kommenden Jahr freue.

Villingendorfs Bürgermeister Marcus Türk zeigte sich ebenfalls sehr angetan von den Leistungen der Schüler und bedankte sich »für die tolle kulinarische Reise. Das habe ich wirklich toll gemacht«.

Die Koch-EM begleiteten die beiden Lehrerinnen Ines Hetzel und Jana Schamberger. Zudem hatten die Teams Coaches, die sie bei der Aufgabensweise durch Einkäufe, unterstützen. Dies waren beim Team Italien Sabine Gauß, beim Team Portugal Torsten Zühlsdorff und beim Team Russland Eugenia Remisch.

Aufgrund der Corona-Bestimmungen durften die anderen Klassen dem Ereignis nicht beiwohnen. Und so fand die Live-Übertragung vom Finalessen sehr großen Anklang. Sogar in manchen Klassenzimmern wurde statt Nachmittagsunterricht das Koch-Finale geschaut.



Die Menükarten waren allesamt sehr schön gestaltet.

Foto: Siegmeier