

# Spannende Duelle am Herd

Bildung | Kick-off für Koch-WM an der GWRS Villingendorf

Villingendorf. Während viele dieser Tage der Fußball-Weltmeisterschaft in Russland entgegen fiebern, startete an der Villingendorfer Werkrealschule bereits ein Turnier ganz anderer Art. Die Schüler der neunten und zehnten Klassenstufen schlüpfen in Dreier-Teams in die Rolle von Kochnationen und messen ihr Können am Herd.

Die mit Schülern aus anderen Klassen, Lehrkräften und Mitarbeitern der Verwaltung besetzten Jurys haben die zumeist 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 18 Teams besetzten Turniers gewann die Türkei mit einem traditionellen Hackfleischintopf knapp gegen die Mannschaften aus



Die Schüler der Villingendorfer Werkrealschule beweisen beim Würzen Fingerspitzengefühl. Fotos: Schule

Schweden und Pakistan mit Köttbullar und würzigem Curry. Australien überzeugte mit

einem schön dekorierten Süßkartoffel-Gericht deutlich und ließ die Teams Deutschland (Jägerschnitzel und Spätzle) und Serbien (gefüllte Paprika) hinter sich.

Nach dem Abschluss der Vorrunde müssen sich die Gewinner noch in weiteren Ausscheidungsrunden bewähren, bevor es dann am 5. Juli zum großen Finale der besten drei Kochteams kommt. Diese dürfen einer fachkundig besetzten Jury dann ein vollständiges Drei-Gänge-Menü kochen.



Konzentration ist beim Nachkochen des Rezepts gefragt.