

Mit kulinarischen Finessen ins Finale

Bildung | Neunt- und Zehntklässler stellen bei Koch-EM ihre Küchenkunst unter Beweis / Am Donnerstag die Entscheidung

Ein köstlicher Duft zieht dieser Tage durch das Villingendorfer Schulhaus. Und in der Schulküche wird eifrig gewerkelt. Das große Finale der Koch-EM, an der die Neunt- und Zehntklässler teilnehmen, steht am Donnerstag an.

■ Von Stefanie Slegmeier

Villingendorf. Während die selbstgemachte Pasta im sprudelnd kochenden Wasser vor sich hin kocht und die bereits fertige Tomatensoße gleich nebenan nur noch aufs Anrichten wartet, sind die Mädeln und Jungs von den Teams »Malta« und »Italien« hochkonzentriert bei der Arbeit, denn der Hauptgang und die Nachspeise des jeweiligen Landes müssen perfekt sein. Schließlich geht es jetzt um den Einzug ins Finale der Koch-EM.

Kreativität bei der Rezeptauswahl sowie Aussehen und Geschmack der Speisen werden später von der Jury ebenso bewertet wie die Tischdeko. Und das große Finale haben die beiden Kochteams fest im Blick.

Seit dem Jahr 2014 gibt es an der Grund- und Werkrealschule Villingendorf die Koch-EM, oder WM, je nach



Es wird gekocht, was die Zutaten hergeben: Am Donnerstag wird an der Villingendorfer Grund- und Werkrealschule das Finale der Koch-EM ausgetragen. Fotos: Slegmeier



dem was in der Fußballwelt los ist, denn die Kochveranstaltung in der Schule findet immer parallel dazu statt. Und Kochen steht bei den Villingendorfer Schülern hoch im Kurs.

In der schmucken Schulküche macht das auch mächtig Spaß, das ist den Jungs und Mädels gleich anzumerken.

Dieser Tage kochen sechs Teams, um den Einzug ins Finale, Hauptspeise und Vorspeise sind in den Halbfinal-

runden gefordert, beim Finale kommt dann auch noch eine Vorspeise hinzu.

Die beiden Lehrerinnen Ines Hetzel und Jana Schamberger begleiten die EM, geben Tipps, verraten Tricks und motivieren, wenn es mal nicht so klappt. Aber auch sie sind sichtlich begeistert, was die Jungs und Mädels am Herd so alles zaubern.

So gab es bereits kasachische Manti, das sind Teigta- schen mit Fleischfüllung, das

Team »Malta« hat Timpana, eine Art Lasagne mit Auberginen und Blätterteig zubereitet, und als Dessert Pastizzi mit Ricotta und Mascarpone gefüllte Blätterteigaschen. Das Team »Bosnien« hat Cevapici mit Ajvar und selbstgemachtem Fladenbrot kredenzt und das Team »Irland« Dublin Coddle, einen irischen Eintopf mit Knoblauchwurst und Bacon.

Kein Wunder, dass sich bei solchen Gerichten die Anfra-

gen potenzieller Testesser häufen. »Es ist immer wieder faszinierend, wie sich die Schüler während der Koch-EM weiterentwickeln«, betont Ines Hetzel freudestrahlend. Mit jedem Mal würden die Handgriffe besser sitzen und so mancher Ablauf optimiert. Es sei schade, dass es in der Coronazeit für die Zehntklässler kaum möglich gewesen sei, Kochpraxis zu erleben, bedauern die Lehrerinnen. Doch eines ist klar: Die Freude am Kochen haben diese Umstände nicht getrübt. Man darf nun gespannt sein, wer am Donnerstag ins große Finale einzieht – und natürlich, wer letztlich zum Champion gekürt wird. Eine hochkarätige Jury wird die Menüs der drei Finalisten verkosten und bewerten.

Das Finale wird am Donnerstag, 8. Juli, von 11.30 bis 14 Uhr ausgetragen und im Instagram-Livestream übertragen.