



Das Ergebnis schmeckt hervorragend und kann sich sehen lassen, finden nicht nur Vanessa Kensböck (von links), Isabella Aigeldinger, Jessica Müller und Tobias Maier. Foto: Kropp-Kurta

Ein besonderes Erlebnis in vier Gängen

Kochkurs | Schülerinnen der GWRS Villingendorf zu Gast im Hotel Johannerbad

Rottweil/Villingendorf. Tobias Maier vom Hotel Johannerbad hatte Isabella Aigeldinger, Vanessa Kensböck und Jessica Müller, Abschlusschülerinnen der GWRS Villingendorf, in sein Haus eingeladen. Der Leiter des gastronomischen Ausbildungsbetriebs fungierte jüngst als Juror der »Koch-EM« an der Villingendorfer Schule und stiftete als Hauptgewinn einen Kochkurs.

»Wir durften nicht nur kochen und genießen, sondern bekamen eine exklusive Hotel-Tour mit Baustellenbesich-

tigung der neuen Hotelzimmer geboten«, zeigte sich Vanessa Kensböck, die gerade ihre Mittlere Reife abgeschlossen hat, begeistert.

Die drei jungen Frauen, die gemeinsam bei der »Koch-EM« an der Grund- und Werkrealschule Villingendorf das Land Italien kulinarisch vertreten und sich auf Platz zwei gekocht hatten, waren überglücklich über ihren Hauptgewinn.

So lernten sie die Abläufe hinter den Kulissen kennen und tauchten als Kochinteressierte noch intensiver in die

gehobene Kulinarik ein.

Das Trio versuchte sich an einem Vier-Gänge-Menü: Nach Jakobsmuschel wurde es mit Saltimbocca von Erbsen und Hafer vegetarisch. Regional versuchten sich die Köchinnen am Schwäbischen Zwiebelrostbraten. Zum süßen Abschluss entstanden Joghurtcreme, Erdbeergazpacho, Basilikumsorbet, karamellisierte Bananen und Lemoncream.

Selbstverständlich durften sie diese Köstlichkeiten im Anschluss auch verspeisen. Tobias Maier ist es eine Her-

zensangelegenheit, für die Ausbildung in Hotel, Küche und Restaurant zu werben: »Es war und ist ein Vergnügen, die drei interessierten Schülerinnen im Johannerbad gehabt zu haben.«

Auch Bildungsberater Klaus Ringgenburger von der Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg ist voll des Lobes über die Aktion: »Kooperationen zwischen Schulen und Betrieben sind sehr wichtig und Projekte wie die der Kochmeisterschaften beispielgebend.«