



Villingendorf kocht die EM

Neunt- und Zehntklässler servieren landestypisches aus ganz Europa

Autor/Quelle: [Moni Marcel](#) -
23. Juni 2016

Die Villingendorfer sind ganz besondere Fußballfans: Nicht nur, dass der ganze Ort mit Fahnen der EM-Teilnehmerländer geschmückt ist, auch in der Schule dreht sich alles um das Runde und das Eckige. Allerdings wird nicht gekickt, sondern gekocht: In 24 Teams – die Freiheit, Syrien mit in die EM aufzunehmen, nahm man sich – bereiteten die Neunt- und Zehntklässler landestypische Speisen zu und servierten sie dann der Jury.

Am Ende blieben Ungarn, England und die Türkei übrig. Und die sorgten am Donnerstag für ein spannendes Finale. Avocado-Birnen-Salat trat dagegen Gulasch mit Reis an, scharfe gefüllte Auberginen gegen Nussstrudel oder selbstgemachte Limonade, Kaffeecreme oder Engelshaarteig. Dann wurde die Jury unter entsprechend geschmückten Pavillons bedient, die beiden Britinnen sogar mit weißen Kleidern, Krönchen und der englischen Nationalhymne, die türkischen Köche und Bedienungen hatten sich in rot und weiß geworfen und „Türkei“ auf die Wange geschrieben und die Ungarn passende Musik aufgeföhren.

Der Jury, bestehend aus Bürgermeister Karl-Heinz Bucher, Kronenwirt Pitt Lang, Genießerhof-Wirtin Petra Schittenhelm, Klaus Peter Ringgenburger, bei der IHK zuständig für die gastronomische Ausbildung und Metzgermeister Uwe Digeser, oblag es dann, neben dem Geschmack und dem Aussehen auch die Servierkünste, die Kreativität und die Tischdekoration zu beurteilen.

Der Gesamtsieger England konnte vor allem mit dem Geschmack sämtlicher Speisen und dem Service punkten, während die Türkei mit Kreativität, Tischdekoration und dem Anrichten der Speise fast ausgleichen konnte. Den „Ehrentreffer“ erzielte Ungarn mit der Vorspeise. Das Endergebnis war 5 zu 4 zu 1. Die Europameister dürfen sich nun gelegentlich von ihren Anstrengungen an Kochtopf und Pfanne in einem Freizeitpark erholen.