

Schwarzwälder Bote, 25.06.2016

Geschmack und Service

Kochen | Europameister England – eine schier unglaubliche Sache

England ist Europameister. Eine schier unglaubliche Feststellung. Im Fußball fast eine Fiktion. Und im Kochen gleich doppelt. Jedoch nicht in Villingendorf an der Werkrealschule.

Villingendorf. Das Finale der Koch-Europameisterschaft an der Grund- und Werkrealschule Villingendorf ist absolviert. Bürgermeister Karl-Heinz Bucher im kulinarischen Sommermärchen. Und: Kreatives Kochen auf hohem Niveau. Diese Schlagzeilen dominierten laut Mitteilung



Europameisterinnen Annika-Rebecca Felert, Erika Felert und Esther Zelenika (Team England). Foto: Hetzel

der Schule in den vergangenen Wochen.

Ähnlich zur Fußball-Europameisterschaft in Frankreich fand ein Kochturnier an der Villingendorfer Schule statt. Schüler der Klassenstufen 9 und 10 waren in Dreier-Teams in die Rolle europäischer Kochnationen geschlüpft und in mehreren Ausscheidungsrunden gegeneinander angetreten. Mit den Teams aus England, Ungarn und der Türkei standen die besten Teams des mit 21 Mannschaften gestarteten Turniers im Finale.

Bei herrlichem Sonnenschein fand dieses in Pavillons auf der Wiese vor der Schulküche statt. Das Team England mit Annika-Rebecca und Erika Felert sowie Esther Zelenika servierte ein britisches Dreigänge-Menü mit knackigem Feldsalat mit gebratenem Speck und Birnen sowie Avocadostreifen, den so typischen Fish'n Chips, gar in einer Zeitung serviert, und Apple Crumble mit Vanilleeis.

Gülnur Gön, Vanessa Kläger und Gesina Walser traten für die Türkei an und reichten Tomaten-Auberginensalat mit selbst gebackenem Fladenbrot, gefüllte Aubergine und eine Kaffeecrème mit Granatapfel und Engelshaar.

Für Ungarn gingen Rebekka Becher, Loreen Merkle und Lukas Schütz ins Rennen. Sie zauberten kalte Gurkensuppe, feuriges Gulasch mit Reis und

Wahlrusstrudel. Die fünfköpfige Jury war prominent und fachkundig besetzt.

Dennoch fiel die Wahl nicht leicht: Der Gesamtsieger England punktete vor allem mit dem Geschmack sämtlicher Speisen und dem Service, 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.

Klaus Peter Ringgenburger von der Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg, und dort zuständig für den gastronomischen Bereich, lobte die teilnehmenden Schüler, »die den Vergleich zu den Standards in der Kochausbildung nicht zu scheuen« bräuchten und lud die verantwortlichen Lehrkräfte Sabine Gauß, Ines Hetzel, Eugenia Remisch, Katharina Schleich sowie Schulleiter Rainer Kropp-Kurta Anfang August zur Kochprüfung in die Landesberufsschule Villingen ein.

Den Kochprofi beeindruckte der Teamgeist, es sei »ein Wettkampf nicht gegeneinander, sondern zum gemeinsamen Erfolg« zu beobachten gewesen, so Ringgenburger.