

Diese Ausgabe erscheint auch online

## Finale der Koch-EM an der Grund- und Werkrealschule Villingendorf absolviert

### England ist Europameister! - Bürgermeister Karl-Heinz Bucher im kulinarischen Sommermärchen - Kreatives Kochen auf hohem Niveau

In den vergangenen Wochen fand, ganz ähnlich zur Fußballeuropameisterschaft in Frankreich, ein Kochturnier an der Villingendorfer Schule statt. Schülerinnen und 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 nun die besten drei Mannschaften des mit 21 Mannschaften gestarteten Turniers im Finale. Bei herrlichem Sonnenschein fand dieses in Pavillons auf der Wiese vor der Schulküche statt.



Im Fußball wäre es ein Novum:  
Das englische Team ist EUROPAMEISTER!

Das **Team England mit Annika-Rebecca und Erika Felert sowie Esther Zelenika** servierte ein britisches Dreigängemenü 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 reicherten Tomaten-Auberginensalat mit selbst gebackenem Fladenbrot, gefüllte Aubergine und eine Kaffee-creme 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 Walnussstrudel.



Die Türkei punktete mit der Präsentation der Speisen

Die fünfköpfige Jury war prominent und fachkundig besetzt. Dennoch fiel die Wahl nicht leicht: 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.



Die Jury mit (von li.): Pitt Lang, Uwe Digeser, Petra Schittenhelm, Bürgermeister Karl-Heinz Bucher und Klaus Peter Ringgenburger (Bericht und Bilder: GWRS)

Klaus Peter Ringgenburger von der Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg, und dort zuständig für den gastronomischen Bereich, lobte die teilnehmenden Schülerinnen und 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 und 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. Bürgermeister Karl-Heinz Bucher währte sich

gar „in einem erneuten internationalen und kulinarischen Sommermärchen“. Der Schultes: „Die Koch-EM hat einmal mehr bewiesen, dass sich die Investitionen in die neue Schulküche gelohnt haben, die Begeisterung der Jugendlichen ist deutlich spürbar“. Mit in der Jury saß auch Metzgermeister Uwe Digeser, dem die Motivation und die Kreativität der jungen Leute ebenfalls imponierte. Kronewirt Pitt Lang verlieh seiner Hoffnung Ausdruck, dass durch solche Aktionen wie der Koch-EM das Interesse an Ausbildungsberufen in der Gastronomie geweckt würde und war positiv überrascht, als Gesina vom Team Türkei von ihrem Ausbildungsvertrag zur Restaurantfachfrau, den sie in der Tasche habe, berichtete. Gastronomin Petra Schittenhelm vom Dietinger Genießerhof lobte schließlich die GWRS Villingendorf, ein Lernort, „der den jungen Menschen auch noch das Handwerk nahegelegt werde“.