



Um die Wette kochen: Schülerpokal für Super-Menü

dpa | Meldung vom 26.05.2014



Klasse 3

Erfurt (dpa) - Wer kocht am besten? Um diese Frage ging es bei einem großen Koch-Wettbewerb am 24. Mai in der Stadt Erfurt. Am Herd standen aber keine Profiköche, sondern Schülerinnen und Schüler aus ganz Deutschland. Dabei ging es nicht einfach darum, Pommes zu brutzeln oder Pizza zu backen. Den Pokal bekam am Ende ein Team, das ein ziemlich kompliziertes Menü auf den Tisch brachte.

Die Vorspeise: Tomaten-Crêpes und Orangen-Rucola-Salat.
Der Hauptgang: gebratener Saibling mit Fenchel-Zucchini-Gemüse. Saibling ist ein Fisch.
Der Nachtisch: Himbeer-Biskuit-Törtchen und Pistazien-Eis.



Mit diesem Essen sahnte ein Team aus dem Bundesland Bayern den Schülerkochpokal ab. Schülerinnen von der Realschule Berching kamen bei dem Koch-Wettbewerb auf den ersten Platz. Auf Platz zwei landete eine Mannschaft aus Baden-Württemberg. Platz drei ging an ein Kochteam aus Sachsen.

Insgesamt standen bei dem Wettbewerb 14 Nachwuchsköche am Herd. Sie hatten vorher in ihren Bundesländern gesiegt - und durften nun ins Finale. Dabei kochten und backten die Schülerinnen und Schüler, was das Zeug hielt. Die Vorgabe: Sie sollten ein Drei-Gänge-Menü zubereiten, also ein Essen mit Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch. Und: Bei jedem Essen sollte Teig dabei sein. Denn das Motto des Wettbewerbs lautete: Alles aus Teig.

Ob das Menü schmeckt, bewertete am Ende eine Jury. Dazu gehörten neun Profi-Köche. Für sie kam es auf den Geschmack, die Arbeitsweise der Schülerinnen und Schüler und auf das Aussehen der Mahlzeiten an. Denn wie ein Sprichwort sagt: "Das Auge isst mit." Die Schülerinnen und Schüler hätten insgesamt eine sehr gute Leistung hingelegt, fand eine Sprecherin der Veranstalter. Sie wollten mit dem Wettbewerb bei Kindern und Jugendlichen die Lust am Kochen wecken - und auch den Sinn für gesundes Essen.