

Altenburger Team beim Schülerkochpokal

Für ein Quartett der Regenbogenschule geht's beim Schülerkochpokal zum ersten Mal um die Wurst oder besser gesagt um ein Drei-Gänge-Menü rund ums Wurzelgemüse. Bis zum Finale im Mai kommt dienstags nun immer das Gleiche auf den Tisch.



Beim 22. Thüringer Schülerkochpokal – hier ein Archivbild – macht in diesem Jahr auch ein Quartett aus der Altenburger Regenbogenschule mit. Quelle: Mario Jahn Altenburg

Rote-Bete-Suppe und Spaghetti mit Wurzelgemüse-Bolognese stehen künftig dienstags auf dem Speiseplan im Schülercafé der Regenbogenschule. An jedem der kommenden zwölf Dienstage – bis zum 21. Mai, denn dann wird es für das Altenburger Team ernst.

Premiere beim Schülerkochpokal

Nachdem sie bereits 2016 erstmals als Gäste Finalluft beim Schülerkochpokal in Erfurt schnupperten, wollen es die 14- bis 18-Jährigen dieses Jahr wissen und gehen erstmals selbst an den Start. Getreu dem diesjährigen Motto „Back to the roots. Rote Bete, Pastinake & Co. Wurzelgemüse kreativ und lecker“ hat das Kernteam aus drei Jungs und einem Mädels zusammen mit Lehrerin Elke Drews bereits ein Menü ausgetüfelt. „Spaghetti Bolognese wie man sie kennt, haben wir schon unzählige Male hier im Schülercafé gekocht und sie schmeckt so ziemlich allen. Motto entsprechend haben wir das Ganze einfach abgewandelt“, führt Drews aus. So ein allseits bekanntes Gericht sei für ihre Schüler auch in so einem großen Rahmen wie dem Finale in Erfurt machbar.

Elf Teams aus ganz Thüringen dabei

Genau wie für die Regenbogenschüler heißt es auch für die Teams von weiteren zehn Thüringer Schulen in den kommenden Monaten: üben, üben, üben und das selbst kreierte Drei-Gänge-Menü so oft kochen, bis es nachts um drei im Schlaf funktioniert. Dabei freuen sich die Altenburger besonders auf Mitte März, wenn Kochprofi Mike Oertel, Vorsitzender des Bundes der Köche Erfurt e.V., zu Besuch kommt und im Coaching ein paar Tricks und

Kniffe verrät. „Dieser Wettbewerb ist eine immense Herausforderung für unsere Schüler. Unsere größte Baustelle wird sein, das Zeitmanagement in den Griff und die Handicaps unserer Schülerköche unter einen Hut zu kriegen“, so Drews.

Großes Finale im Mai in Erfurt

Aufgrund genau dieser Handicaps gehen die Altenburger mit zwei zusätzlichen Teilnehmern in den Wettlauf gegen die Zeit. Nur drei Stunden haben sie, um Vorspeise, Hauptgang und Dessert am hübsch eingedeckten und dekorierten Tisch anzurichten. Apropos: Was gibt's denn zum Nachtisch? „Was mit Rhabarber. Wahrscheinlich geschichtet“, verrät Elke Drews, die das Team zusammen mit Kollegin Karla Hänsel im Mai nach Erfurt zum großen Kochen ins Dehoga-Kompetenzzentrum begleiten wird

Zum wiederholten Mal steht der Kochwettbewerb für Mädchen und Jungen der Klassenstufen 5 bis 12 unter der Schirmherrschaft von Thüringens Ministerin für Infrastruktur und Landwirtschaft, Birgit Keller. Neben einer Stärkung der Fähigkeiten rund ums Kochen, Zubereiten und Anrichten motiviert der Wettbewerb zur Verarbeitung regionaler und saisonaler Produkte und zur Auseinandersetzung mit Fragen einer gesunden Ernährung und eines wertschätzenden Umgangs mit Lebensmitteln.

Testessen im Schülercafé

Für Lehrerin Elke Drews und ihre Schützlinge selbstverständlich, denn der Großteil engagiert sich im hauseigenen Schülercafé. „Testesser haben wir so jede Menge, die ihren Senf dazu geben“, erzählt Drews lachend.

Starken finanziellen Rückenwind erhält der Wettbewerb von der Marketinginitiative der Thüringer Stadtwerke und Energieversorger, zu denen auch die Energie- und Wasserversorgung Altenburg GmbH (Ewa) zählt.

Als Großprojekt von „Kochen macht Schule“ möchte der Schülerkochpokal Kinder und Jugendliche nachhaltig für eine ausgewogene Ernährung und den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren und sie zu kritischem Denken und selbstbestimmten Handeln motivieren. Ein Projekt, das den Regenbogenschülern schon jetzt extrem gut schmeckt.

Von Maike Steuer