

Finale im Thüringer Wettbewerb um den 22. Schülerkochpokal

20. Mai 2019, DEHOGA Kompetenzzentrum in Erfurt

11.30 Uhr: Die Spannung ist auf ihrem Höhepunkt. – Mike Oertel, der die zehn Schülerkochteams im letzten Monat in Sachen Kochen und Anrichten gecoacht hat und für die SchülerInnen auch im Finale Ansprechpartner des Vertrauens ist, gibt das Startzeichen – UND ES GEHT LOS!

Wochen- und monatelang haben die zehn Schülerkochteams aus Altenburg, Apolda, Gotha, Leinefelde-Worbis, Meiningen, Mühlhausen, Nordhausen, Seebach, Sondershausen und Weimar auf diesen Moment hingearbeitet, haben sich Gedanken zum Motto des diesjährigen Wettbewerbs "BACK TO THE ROOTS" gemacht, haben Zutaten ausgewählt, an Rezepturen gefeilt, experimentiert, variiert, Abläufe eingespielt, geübt und noch mal geübt...

Jetzt herrscht spürbar höchste Konzentration: An zehn Kochplätzen der Profi-Küche wird emsig geschält, geschnippelt, gerührt. Kurze Absprachen fliegen hin und her, jeder Handgriff sitzt. Zeitgleich deckt das vierte Team-Mitglied im Restaurant den Tisch: Blumengestecke werden komponiert, Servietten mit Akribie gefaltet, Bestecke millimetergenau ausgerichtet, Gläser auf Hochglanz poliert. Serviert werden die Menüs für vier Personen auf elegantem Porzellan aus Kahla.

Die TeambetreuerInnen dürfen ihren Teams derweil nur aus der Ferne zuschauen. Seit Monaten haben sie viel Zeit damit verbracht, ihre kochbegeisterten SchülerInnen zu bestärken, anzuspornen und zu begleiten. Jetzt bleibt ihnen nur Daumendrücken, Bangen, Warten.

Was Thüringer Schülerköchinnen und -köche in diesem Wettbewerbsfinale mit handwerklichem Geschick, Kochkunst vom Feinsten und viel Liebe auch zum kleinsten Detail leisten, ist beachtlich. Begeistert sind nicht nur die anwesenden Gäste und OrganisatorInnen des Wettbewerbs, sondern auch die fünf Juroren. Letztere folgen dem Tun der SchülerköchInnen mit professionellem Blick und vollster Aufmerksamkeit – und sie vergeben Punkte: für die Präsentationen der Teams, die bewusste Auswahl von Produkten und Zutaten, insbesondere die Verwendung von regionalen und saisonalen Rohstoffen, für die Arbeitsweise in der Küche, das Haushalten mit Zutaten und Energie und natürlich für die Raffinesse der einzelnen Speisen in Optik und Geschmack. Gleichzeitig lassen es sich die engagierten Profi-Köche nicht nehmen, den SchülerköchInnen bei Bedarf hilfreich zur Hand zu gehen.

„In diesem Wettbewerb wird es“, so Juryvorsitzender Claus Alboth, „nur Gewinner geben.“

Den Landestitel kann jedoch nur eines der Thüringer Spitzenteams mit nach Hause nehmen...

Nach 120 Minuten Hochspannung steht der Sieger im diesjährigen Wettbewerb um den 22. Schülerkochpokal fest: Erfolgreich verteidigt der Vorjahressieger – das Team „Herdgötter“ der Werner-Seelenbinder-Schule Apolda – seinen Titel als Landesmeister und sichert sich die begehrte Trophäe. Die NeuntklässlerInnen Katharina Ilchmann, Leonie Esteban Payano, Justin Nürnberger, Lena Dräger und Maurice Blank, begleitet von ihren Teambetreuerinnen Silke Löwig und Simone Reinhardt, überzeugen die Jury in besonderem Maße mit ihrem Drei-Gänge-Menü „Roots-Wurzeln-2.0 – altes Gemüse neu entdeckt“, bestehend aus einem „Farbenfrohen Ringelreih'n – Matjes-Schichtsalat, dekoriert mit Balsamico und Mayonnaise“ als Vorspeise, „Puten-Involtini-Türmchen in einer Komposition mit zweierlei Kartoffelmus und buntem Zoodle-Nest“ im Hauptgang und „Schwarz trifft Weiß, Schokoküchlein mit frischem Topping, abgerundet mit Fruchtpüree und Beeren“ als Dessert.

Vom Erfolg ihres Teams sichtlich gerührt, drückt Silke Löwig, Teambetreuerin der „Herdgötter“, aus, wie stolz sie auf ihre Schülerinnen und Schüler ist: *„Sie sind durch alle Tiefen gut hindurchgekommen, haben Schwierigkeiten gemeinsam gemeistert, sind in guter Tagesform, haben noch heute Änderungen spontan eingebaut. Ich zolle den Schülern meine Hochachtung.“*

Zur Siegerehrung gratuliert Birgit Keller, Thüringens Ministerin für Infrastruktur und Landwirtschaft sowie langjährige Schirmherrin des Schülerkochpokals, allen Teams zu ihren Erfolgen und überreicht den 22. Schülerkochpokal an das Apoldaer Gewinnerteam. In ihrem Grußwort betont die Ministerin die Rolle des Wettbewerbs um den Schülerkochpokal, wenn es darum geht, kochbegeisterten Nachwuchs zu fördern, auf heimische landwirtschaftliche Produkte zu setzen und damit Wertschöpfungsketten in Thüringen zu stärken.

Über den erneuten Sieg der Apoldaer „Herdgötter“ freut sich ganz besonders auch Nancy Firme von der Energieversorgung Apolda GmbH. Der Energieversorger unterstützte und begleitete das Team im Wettbewerb als Teampartner und ist Mitglied der Marketinginitiative der Thüringer Stadtwerke und Energieversorger. Unter dem Label „Energie von uns“ leistete die Initiative als Hauptsponsorpartner starken finanziellen Rückenwind für die Durchführung eines attraktiven Wettbewerbes.

Als Partner des 22. Schülerkochpokals agiert des Weiteren die DEHOGA Thüringen, die ihre großartigen Räumlichkeiten für die Veranstaltungen des Wettbewerbs zur Verfügung gestellt hat und bei der Durchführung des Wettbewerbsfinales mit Rat und Tat zur Seite steht. Auch einen Sonderpreis für den Sieger – eine Übernachtung im Ahorn Berghotel Friedrichroda – hat die DEHOGA Thüringen gestiftet. Die „Herdgötter“ sind sichtlich begeistert.

Außerdem erhält der Wettbewerb maßgebliche finanzielle Unterstützung durch das Thüringer Agrarmarketing, die Thüringer Staatskanzlei und das Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport. Dank der KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH, der Friedr. DICK GmbH & Co. KG und der Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG tragen alle Teams hochwertige Preise – schicke Touch-Becher, hochwertige Messer-Sets, Kochbücher – nach Hause.

Ein zweiter Gewinner in diesem Wettbewerb sind die „Küchenhasen“ Cheyenne Drews, Annabell Jahneke, Henrike Ziegler, Kim Kleidon und Lennard Stupp mit ihrer Teambetreuerin Karin Grabe von der Regelschule am Forstberg Mühlhausen – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Stadtwerke Mühlhausen GmbH, vertreten durch Francine Hund. Als jüngste TeilnehmerInnen und NewcomerInnen im Wettbewerb erringen die Fünftklässlerinnen den zweiten Platz. *„Wir hatten mit einem der vierten Plätze gerechnet“*, sagt die zwölfjährige Annabell und strahlt glücklich.

Platz 3 erkocht die “KGS Küchencrew”, zu welcher Amely Quaas, Darja Schenglanz, Vanessa Lange, Melina Rose und Alexandra Hoffmann und ihre Teambetreuerinnen Anne Hasler und Corina Haude von der Herzog-Ernst-Schule Gotha gehören. Unterstützt und im Wettbewerb begleitet werden die Schülerköchinnen aus Gotha von ihrem Teampartner, der Stadtwerke Gotha GmbH, vertreten durch Dana Hellmann.

Außerdem werden bei der Siegerehrung sieben 4. Plätze vergeben an:

– die “Leinefelder Lämmerschwänze” Annika Humold, Jonathan Gunkel, Angelina Nolte, Joy-Melaine Kleiner und Pascal Matter mit ihren Teambetreuern Anja Hölscher und Jens Münchow von der Konrad-Hentrich-Schule – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Stadtwerke Leinefelde-Worbis GmbH, vertreten durch Evelyn Rudolph,

- die "Schülerköche" Kimberly-Michelle Herrmann, Medina Zejnep Ibrahim, Ronja Weißkopf, Merle Weis und Jonathan Baumbach mit ihrer Teambetreuerin Anne-Kathrin Watterodt von der Petersbergschule Nordhausen – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Energieversorgung Nordhausen GmbH, vertreten durch Caroline Schierholz,
- die "Foodies" Janice Bachmann, Lena Helbing, Emma Kübitz, Lara Saar, Colleen Fischer und Kira Fischer mit ihrer Teambetreuerin Imke Neubert von der Östertalschule „Johann Karl Wezel“ Sondershausen – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Stadtwerke Sondershausen GmbH, vertreten durch Sandra Mergl,
- das Team „RS Weimar/Schöndorf“, Leonie Große, Yasmin Omar, Marija Osmanovic und Jaspreet Keilhauer mit ihrem Teambetreuer André Reichardt von der Regelschule Weimar-Schöndorf – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Stadtwerke Weimar Stadtversorgungs-GmbH, vertreten durch Max Elstner,
- die "DicelApothekenKöche" Zilan-Jasmin Günnes, Lilly Chenoa Schache, Annika Papert, Pauline Hausen und Leny Elly Hulsch mit ihrer Teambetreuerin Kerstin Hulsch und ihrem Klassenlehrer Thomas Waldhelm von der Regelschule "Johannes Dicel" Seebach – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Ohra Energie GmbH, vertreten durch Kathrin Habermann,
- das Team "CASCHUKO", das sind Abu Hewa Rauf, Luca Hillig, Sabine Reimann, Maximilian Löw, Joel Steinicke, Sascha Tannert mit ihren Teambetreuerinnen Elke Drews und Karla Hänsel von der Regenbogenschule Altenburg – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Energie- und Wasserversorgung Altenburg GmbH, vertreten durch Carola Blümel und Carsten Sonntag,
- die "Sweet Cherries" Ella Schmädicke, Emilia Hellmann, Janek Tanner und Jacob Harzer mit ihrer Teambetreuerin Dana Gunia vom Evangelischen Gymnasium Meiningen – unterstützt und im Wettbewerb begleitet von ihrem Teampartner, der Stadtwerke Meiningen GmbH, vertreten durch Oliver Plambeck.

Wir gratulieren allen Teams ganz herzlich zu ihrem Erfolg und wünschen ihnen weiterhin viel Freude am Kochen und Experimentieren!

Ein riesengroßes, herzliches Dankeschön richten wir an unsere Partner und Unterstützer!

In der Jury agierten:

Claus Alboth, renommierter Thüringer Spitzenkoch,
Martin Röhrig, Geschäftsführer und Koch des Klausenhof, altes Wirtshaus unterhalb Burg Hanstein/Eichsfeld,
Dirk Ellinger, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen e.V.,
Thomas Sieglow, Jugendwart im Landesverband der Köche Mitteldeutschlands (LVMD),
William Gretzschel, Junior-Juror und Chef-Koch des Restaurants Soul Kitchen im Schloss Mutzschen.

VIELEN HERZLICHEN DANK!!!!