Die „Mädels aus dem Märchenwald" punkteten bei der Tischgestaltung mit einem geschnitztem Schwan und kunstvoll gefalteten Servietten. Foto: Julia Löffler

Nudelauflauf mit Apfelmus

Zwei Teams der Nessetalschule in Warza nehmen am Schülerkochpokal teil – Äpfel, Honig und Getreide müssen beim Kochen verarbeitet werden

VON JULIA LÖFFLER

WARZA. „Die Mädels aus dem Märchenwald" – so heißt das erste Kochteam, das aus fünf Schülerinnen der Nessetalschule besteht. Sie scheinen risikofreudig zu sein und gewagte Geschmackskombinationen zu mögen, denn als Hauptgang servieren die Mädchen einen Nudelauflauf mit Apfelkompott.

Der Auflauf ist herzhaft und mit Speck und Käse verfeinert. Die Äpfel sind süß abgeschmeckt und erinnern an Apfelmus. Die Geschmackskombination ist überraschend, aber interessant. Bei der Bewertung des Ganges gingen deshalb die Meinungen der Jury auseinander.

Team zwei nannte sich „Groß mit klein, das ist fein" und bestand aus Schülern der fünften, siebten und achten Klasse. Sie versuchten sich an einem mit Schinken umwickeltem Apfel, selbst gemachter Pasta und sternförmigen Eierkuchen.

Gestern kochten die neun Schüler in der ersten Vorrunde des 20. Schülerkochpokals ihre Menüs erstmals unter Wettkampfbedingungen. Das diesjährige Jubiläumsmotto des Kochpokals lautet „Dem Apfel und Honig alle Ähre – Heimatkost in aller Munde". In den Gerichten mussten deshalb sowohl Äpfel, Honig als auch Getreide verarbeitet werden.

Mike Oertel, erster Vorsitzender vom Bund der Köche Erfurt, bewertete das Essen und gab Verbesserungstipps. Die Thüringer Energie sponsorte die Kochkleidung und steuerte 250 Euro für den Einkauf der Lebensmittel bei.

In einer zweiten Vorrunde haben die Schüler dann die Chance, ihre Punkte noch einmal zu verbessern. Die fünf besten Teams aus ganz Thüringen ziehen ins Finale ein, das am 11. Mai in Gera ausgetragen wird. Insgesamt nehmen 25 Teams aus 19 Schulen teil.

Regionalität und Nachhaltigkeit

In die Bewertung der Speisen fließen verschiedene Kriterien mit ein. Neben dem Geschmack des Essens werden auch das Aussehen, Kreativität, die mündliche Präsentation vor dem Kochbeginn, die Tischgestaltung und der Arbeitsprozess bewertet. Im Moment liegen die Teams ungefähr gleichauf: Die fünf Mädchen erreichten rund 67, das andere Team 64 Punkte.

Ziel des Wettbewerbs sei es, den Schülern das nachhaltige Kochen näher zu bringen und sie für Lebensmittel und Regionalität zu sensibilisieren. Sie sollen feststellen, was schmeckt, wo die Zutaten herkommen, wann die Produkte saisonal verfügbar sind. Es fördere auch den Teamgeist, sagt Wettbewerbsorganisatorin Susanne Peter. Die Idee am Schülerkochpokal teilzunehmen, hatte Bernadette Rojahn. Sie hätte zehn Teams aufstellen können, berichtet die Sozialarbeiterin der Schule. Am Ende musste sie die Teilnehmer auslosen. Die Schüler hätten sich die Rezepte selbst ausgedacht und in ihrer Freizeit zur Probe gekocht, dabei viel Ehrgeiz entwickelt und Zeit investiert, berichtet die Pädagogin. Es sei für sie schön, eine andere Anerkennung neben den schulischen Leistungen zu erhalten.