

Teamfähige Jungköche

Zu: Kochwettbewerb an der Käthe-Kolwitz-Gesamtschule Mühlenbeck

Am 13. November fand zum sechsten Mal der Kochwettbewerb „Fair!Cooking“ in der Käthe-Kollwitz-Gesamtschule in Mühlenbeck statt. Bei die-

sem Event treten vier Schülergruppen gegeneinander an. Die Jugendlichen müssen sich nicht nur beim Kochen beweisen, sondern auch in Teamfähigkeit, Hygiene und theoretischem Wissen. Beobachtet werden die Schüler dabei von Spitzenköchen und Ausbildungsbetrieben aus der Region. Denn als Hauptgewinn bei diesem Wettbewerb winkt ein Praktikumsplatz oder sogar ein Ausbildungsplatz. Das Projekt wurde von dem Koch Vincent Krawczyk ins Leben gerufen, um Schülern die Möglichkeit zu geben, in die Hotel- und Gastronomiebranche zu schnuppern.

Die Dr. Hugo Rosenthal Ober-

An den
Oranienburger Generalanzeiger
Redaktion Leserbriefe
Lehnitzstr. 13
16515 Oranienburg

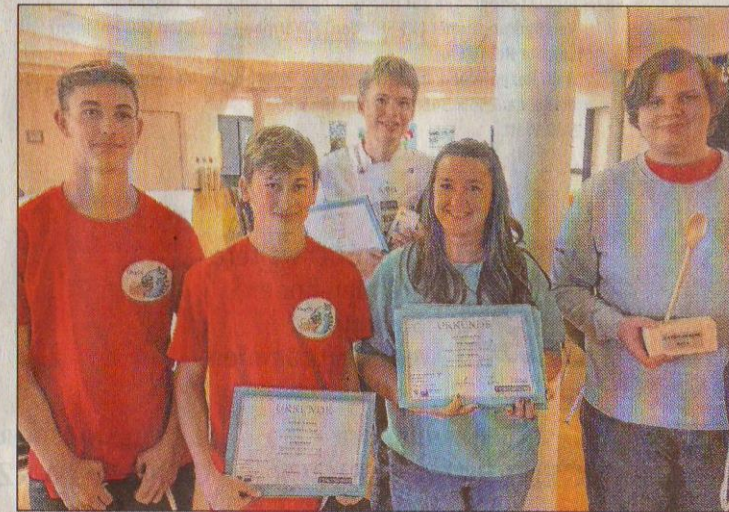
schule durfte zum ersten Mal dabei sein und sendete die zwei Zehntklässler Max Ziemann und Tom Böttcher sowie die zwei Neuntklässler Chris Leps und Jeremy Neye. Wie alle teilnehmenden Schüler musste zuerst aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Drei-Gänge-Menü kreiert werden – mit der Herausforderung, dass das Menü vegetarisch sein sollte und die Nachspeise Schokolade enthalten muss. Dies war für die vier Jungs eine harte Nuss, doch am Ende setzte sich der herbstliche Kürbis in allen Gängen durch. Und man entschied sich sogar, den Nudelteig für die Kürbis-Lasagne selbst herzustellen. Zweimal wurde das Menü mit Hilfe der Lehrerin Nadja Wilken zur Probe gekocht und verfeinert.

Am Tag des Wettbewerbs beeindruckten die gut vorbereiteten Oberschüler die anwesenden Juroren: Max Ziemann überzeugte nicht nur im Theorietest mit Bestleistungen, auch beim Kochen fiel seine Professionalität auf. Max

wäre bei fast allen Betrieben ein gern gesehener Lehrling und gewann dadurch neben einer Fitnessuhr eine bestickte Kochjacke, der wichtigste Gewinn des Tages. Tom Böttcher stach den Ausbildern ebenfalls positiv ins Auge: Durch seine ruhige Art hielt er das Team zusammen und gewann auch einen Preis, einen Pullover im Fair!Cooking Design. Das gesamte Team der Dr. Hugo Rosenthal Oberschule belegte am Ende des Tages auch noch zusammen mit der Torhorst-Gesamtschule aus Oranienburg den ersten Platz. Sie überzeugten durch ihre Team-

fähigkeit, mit ihrem Menü sowie mit der herbstlichen Tischdekoration. Die vier Jungs erlebten somit einen erfolgreichen Tag und knüpften ganz nebenbei Kontakte zu Ausbildungsbetrieben. Wir freuen uns auf nächstes Jahr!
NADJA WILKEN
WAT-Lehrerin der Dr. Hugo Rosenthal Oberschule
Hohen Neuendorf

*
Die abgedruckten Briefe sind keine redaktionellen Meinungsäußerungen. Die Redaktion behält sich das Recht auf Kürzung der Einsendungen vor.



Erfolgreicher Nachwuchs: Das Team der Dr-Hugo-Rosenthal-Oberschule holte beim Kochwettbewerb in Mühlenbeck gemeinsam mit der Oranienburger Torhorst-Gesamtschule den ersten Platz. Foto: privat