

Unter den Adлераugen der Jury

Von Daniel Koenen

12. April 2019, 14:35

Jugendhilfe und Schule



Es ist 10 Uhr und in der Küche der Nelson-Mandela-Schule herrschte ein reges Treiben. An den Kochplatten hatten sich etwa 25 Schülerinnen und Schüler aus dem Kölner Stadtgebiet versammelt. Dort kämpften sie heute um den Titel beim KJA-Kochduell 2019.

Unter dem Motto „Hallo Frühling – Leckerbissen zur Jahreszeit, herzhaft und süß!“ bereiteten die Jugendlichen ein „Drei-Gänge-Menü“ zu. Dabei gehörten die Planung, der Einkauf und das Zubereiten der Gerichte wie selbstverständlich mit zur Aufgabe.

Seit Beginn des Schuljahres tüftelten sie in ihrer jeweiligen Schul-Koch AG an einem raffinierten Gericht, um die Jury am heutigen Tag von ihren Kochkünsten zu überzeugen. Diese hatte anhand eines Kriterienkatalogs im Anschluss die Aufgabe, für alle Teams Punkte zu vergeben. Die Adлераugen achteten dabei besonders auf die saubere Arbeit der Gruppen und bewerteten die raffiniertesten Umsetzungen. Am Ende setzte sich die Nelson-Mandela-Schule durch und gewann das Kochduell 2019.

Der Jury gehörten der Sterne-Koch Dominic Jeske, Kamps-Geschäftsführer Thomas Prangemeier, stv. Schulleiter Peter Retzmann und KJA Köln Geschäftsführer Georg Spitzley an.

Gesundes und kreatives Kochen ist in vielen Familien keine Selbstverständlichkeit mehr. Oft bedienen sich die Schüler an Fast-Food und Fertiggerichten, obwohl das Selberkochen so einfach sein kann. Das Kochduell greift das auf, was die Schüler in ihren AGs zusätzlich gelernt haben: Esskultur, Gemeinschaft, Gesundheit, sorgsamer Umgang mit Nahrungsmitteln und Wohlbefinden.

Die Schüler besuchen die Kurt- Tucholsky-Hauptschule Neubrück, das Genoveva-Gymnasium in Mülheim, die Nelson-Mandela-Schule in Buchheim und die Realschule Bertha-von-Suttner in Vogelsang.





