

Aus den Schulen



Vera Herberger

Kochende Goldjungs – Koch-AG des Gymnasiums St. Paulusheim in Bruchsal holt Gold- medaille

Angefangen hatte es für die ganze Stufe: Im Rahmen der Suchtprävention besuchten die siebten Klassen ein ernährungspädagogisches Projekt bei der AOK Kochschule Bruchsal. Zwischen Pizza und Salat erwähnte Ernährungsberaterin Angelika Schroff einen Kochwettbewerb im Rahmen der Slow-Food-Messe in Stuttgart – und das Interesse der Jungs war geweckt. Aber war das zu schaffen, ohne größere Vorkenntnisse? Übung musste her, eine Koch-AG wurde von der IN VIA Schulsozialarbeit ins Leben gerufen. Seit Schuljahresbeginn trafen sich einmal in der Woche sechs Jungen mit der Schulsozialarbeiterin Vera Herberger um gemeinsam zu kochen. Bewusst war die AG nur für Jungs angelegt, um traditionelle Rollenmuster aufzubrechen.

Angefangen wurde bei Grundlagen wie Schneidekurs, Mengen abschätzen und Gemüse putzen, über Bolognesesoße kochen bis hin zu selbstgemachten Maultaschen steigerten sich die Aufgaben kontinuierlich. Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen – aber nicht lange, denn sie wurden gemeinsam aufgegessen, zunehmend mit Gästen aus dem Lehrerzimmer. Auch die Familien der Jungs wurden auf Fortschritte aufmerksam, etwa wenn Mütter plötzlich Tipps vom Sohnmann bekamen. Manche drehten den Spieß auch um: „Ach, koch doch heute du mal für deine Geschwister!“

Seit Januar stand der Wettbewerb im Vordergrund: Ein Bruchsaler Rezept sollte es sein, mit regionalen Zutaten. Gemeinsam wurde überlegt und probiert, schließlich stand die Kombination von Kartoffel, Spargel, Wildschwein und Kräutern schnell fest. Von zwei

eingereichten Rezepten wurde eins beim AOK Kinder- und Kochwettbewerb im Rahmen der Slow-Food-Messe „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart angenommen. Über 70 Teams hatten sich beworben, 24 wurden zugelassen. Das Üben hat sich gelohnt: Nach einer gelungenen Präsentation vorab zeigte das Team auf der Showbühne in Stuttgart ihre Kochkünste und wurden mit Gold belohnt! „Ihr habt mit einer guten Präsentation, frischen, saisonalen und regionalen Produkten sowie einem sehr schmackhaften Gericht überzeugt“, lobte Jurymitglied und Küchenchef Andreas Kohler. Auch auf dem *Spargel-Erlebnis Bruchsal* konnten vier der Schüler ihr Können zeigen. Bruchsals Gastronomie-Größe Heribert Schmitt kündigte an, dass er sich professionelle Hilfe geholt hat von den „Goldjungs aus dem Paulusheim“. Moderator Winnie Bartsch fragte unter anderem nach der Reaktionen der Mitschüler, als sie mit der AG begonnen hatten. „Die Jungs sagten: Macht halt. Und die Mädchen wollten, dass wir für sie kochen!“

Zum Ausklang des Schuljahres wird der Kochplan eher bodenständig: die Jungs wünschen sich Kaiserschmarren, Pfannkuchen oder auch selbst gemachte Marmelade. Klar ist auch, dass das Projekt im nächsten Jahr weitergeführt wird, durchaus auch wieder mit gehobenen Rezepten. Anlass dafür wird etwa „Opera al a carte“ sein, ein klassischer Gesangsabend im St. Paulusheim mit Gaumenfreuden. Wer könnte das wohl besser als die Talente im eigenen Haus?



Einmal in der Woche wird geübt: schnippeln, rühren und abschmecken



Lecker, lecker – der fertige Kartoffel-Spargel-Eintopf mit Wildschweinlollo und Pfannenbrot.
Und als Beilage: die wohlverdienten Gold-Medallions ;)

Kartoffel-Spargel-Eintopf mit Wildschweinlollo und Pfannenbrot

Für den Kartoffel-Spargel-Eintopf (für 4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 250 g Schalotten
- 12 Stangen Spargel
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Butter, Salz, Pfeffer
- 900 ml selbstgekochte Wildschweinbouillon
- 30g Bärlauch
- 50 ml Leinöl

Für den Wildschweinlollo

- 400 g Wildschweinrücken
- 100 g Wildkräuter (Giersch, Spinat, Bärlauch, Brennnessel)
- Feigensenf, Salz, Pfeffer, 6 Holzspieße

Für das Pfannenbrot

- 125 g Weizenmehl Typ 405
- 125 g Weizen-Vollkornmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 EL Leinöl
- 100 ml Wasser
- 1/2 TL Salz

Alle Bilder: Quelle: Herberger



Auf die Mütze, fertig, los! Auch auf der Bühne machten die Jungs eine gute Figur, überzeugten die Jury und holten Gold. Die Koch-AG des St.Paulusheims bei der Slow-Food-Messe in Stuttgart

Zubereitung:

1. Kartoffel schälen, waschen und in 3 cm große Würfel schneiden.
2. Schalotten abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden.
3. Sellerie putzen, waschen und würfeln.
4. Spargel putzen und in 3 cm große Stücke schneiden.
5. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anrösten. Sellerie, Kartoffeln und Spargel hinzufügen und anschließend die Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles zudecken. 30 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
6. Aus dem Mehl, der Trockenhefe, dem Leinöl und dem Salz einen Hefeteig herstellen.
7. Wildkräuter fein hacken.
8. Wildschweinrücken in acht gleich große Streifen schneiden, salzen, pfeffern und kurz scharf in anbraten.
9. Das Fleisch mit Feigensenf bestreichen und in den Wildkräutern wälzen.
10. Bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen 10 min gar ziehen lassen.
11. Den Hefeteig in sechs gleich große Stücke teilen, zu runden Fladen ausrollen und in einer Pfanne ausbacken.
12. Bärlauch putzen und mit dem Leinöl pürieren.
13. Wenn die Kartoffeln gar sind, den Eintopf mit Salz, Pfeffer abschmecken.
14. Zum Anrichten die Suppe mit dem Bärlauchöl beträufeln