

Kopf-an-Kopf: Heißes Duell in der Küche

Die beiden Grundschüler-Teams lieferten sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen um den Sieg beim KochduellFoto: Irmgard Tappe

Ochtrup -

Dritt- und Viertklässler lieferten sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen bei der Premiere des Ochtruper Grundschulkochduells. Am Ende entschieden die Viertklässler mit knappem Vorsprung den Wettbewerb in der Küche für sich.

Von Irmgard Tappe

Die Kochmützen sitzen. Die Zutaten liegen bereit. Das 1. Ochtruper Grundschulkochduell in der Marienschule kann starten. Dritt- und Viertklässler der Offenen Ganztagschule treten mit je einem achtköpfigen Team gegeneinander an. Karamalisierte Hähnchenbrust mit Estragonjus steht für beide Gruppen auf dem Plan. Die Beilagen aber sind unterschiedlich. Während die Viertklässler sich an Rote-Beete-Gnocchis und buntes Rübengemüse der Saison heranwagen, bereiten die Gourmets der dritten Klasse Kürbis-Kartoffel-Püree und Mandelbroccoli zu.



Foto: Irmgard Tappe

„Warum kommt der Broccoli nach dem Blanchieren kurz in kaltes Wasser?“, fragt der Initiator der Aktion, André Böwing, in die Runde. Der Chefkoch des Carl-

Sonnenschein-Hauses leitet an diesem Samstagmorgen das Team der Drittklässler. „Es ist mir ein Anliegen, Kinder für gesunde Kost aus regionalen Zutaten zu begeistern“, beschreibt er seine Motivation zu dieser Aktion, für die er die Rezepte entworfen hat. Logisch, dass da keine Tütenprodukte in den Topf kommen.

In der Mensa der OGS sitzen derweil viele interessierte Besucher vor der Großleinwand und verfolgen das Duell, das eine Kamera-Crew aus beiden Küchen überträgt. Die Viertklässler bereiten gerade den Teig für die Rote-Beete-Gnoccis zu. „Das ist schon eine recht hochkarätige Beilage. Für die Kinder nicht so einfach, das hinzubekommen“, sagt Küchenmeister Rüdiger Martens, der in dieser Gruppe Regie führt. Mit so jungen Nachwuchsköchen hat der Fachlehrer am Berufskolleg in Münster bisher noch nicht zusammen gearbeitet.

Inzwischen sind auch die Juroren eingetroffen. Eine Weile müssen sich Bürgermeister Kai Hutzenlaub, der künftige Landrat Dr. Klaus Effing, die Landtagsabgeordnete Christina Schulze Föcking, Gastronom Theo Wilmink und der Vorsitzende des Jugendfördervereins Ochtrup (JUFO), Markus Bender, allerdings noch gedulden. Sie nutzen die Zeit, um den Teilnehmern über die Schultern zu schauen. Schließlich fließt auch die Teamarbeit in die Bewertung ein. Ebenso wie die Optik auf dem Teller und natürlich der Geschmack als wichtiges Kriterium.

Während in den Küchen die Wangen glühen, schlendern etliche Besucher über den Schulhof und kosten von den heimischen Produkten an den verschiedenen Ständen der Grundschüler sowie einiger Vereine und Anbieter regionaler Produkte.

Drinne bei den Kochteams indes steigt die Anspannung. Der Endspurt naht. Zuerst servieren die Drittklässler ihr Menü. „Hervorragend“, kommentiert Bender und Schulze Föcking schwärmt: „Sensationell. Besonders die Estragonsauce ist ein Gedicht.“ Gastronom Wilmink als „feinste Zunge im Bewertungsteam“ ist ebenfalls voll des Lobes. „Nur das Püree hätte etwas heißer sein dürfen“, lautet sein einziger Kritikpunkt.

Auch am Menü der Viertklässler hat er nahezu nichts auszusetzen. „Bis auf die Gnoccis. Die könnten ein klein wenig lockerer sein“, meint er. „Mir fällt die Bewertung schwer. Beide Gerichte waren genial“, findet Hutzenlaub, nachdem er beide Menüs verspeist hat. „Es deutet sich ein hartes Duell an. Eigentlich müsste es eine Stichwahl geben“, bemerkt Dr. Effing schmunzelnd.

„Das war in der Tat ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Das Team der Viertklässler hat mit 129:123 Punkten knapp gewonnen“, verkündet schließlich Hildegard Gaux, zweite Vorsitzende des Jugendfördervereins Ochtrup, der das Projekt unterstützt hat. Jubelnd nehmen die Sieger ihren Pokal entgegen.