

# Lassen Sie nichts anbrennen!

**Ortstermin:** Wenn Mittelschüler um die Wette kochen, feiert die Nudel ein Fest. Und die Experten staunen.

Von Karin Großmann  
GROSSMANN.KARIN@DD-V.DE

Schmeckt irgendwie komisch. Beinahe wie Badewasser. Sie sollten den Obstsalat als „Lavendeltraum“ verkaufen. Dann kriegt er die volle Punktzahl. „Man hätte jedes Menü im Restaurant servieren können und hätte keines zurückbekommen“, sagt Daniel Fischer, Küchenchef in der Dresdner Hotel- und Gaststättenschule und an diesem Nachmittag Vorsitzender der Jury. Sie beobachtet quirlende Halbwüchsige im Regionalfinale beim „14. Erdgaspokal der Schülerküche“. Dass Schüler überhaupt kochen, ist schon mal preiswürdig. Manche halten Döner und Pizzadienst für die einzig zulässige Form von Ernährung.

Was ihnen alles entgeht! Beerenkegel mit Apfelhalbkreis und Schokozauber zum Beispiel. Oder Zahlengrissini auf herbstlichem Blattsalat. Oder ein phänomenales grünes Dicke-Bohnen-Mus auf Toast. Das kostet aufgeschäumte Deutsch der Nobelküche hat sich bis an den Schülerherd rumgesprochen. Die Nachfolger von Lafer, Lichter & Co. hantieren dort konzentriert wie die Profis. Sie bekommen zwei Stunden Zeit für ein Drei-Gänge-Menü für vier Personen. Ein Warenkorb empfiehlt Brokkoli, Käse, Geflügel-

fleisch und zwei Dutzend andere Zutaten zur Auswahl. Das Ganze sollte insgesamt nicht mehr als 18 Euro kosten.

Monique, Verena und Martin aus der Mittelschule Wittichenau füllen Krüssel, Töpfe und Tiegel mit „Krabats Leibspeise“. Der sagenhafte Zauberer aus der Lausitz war offenbar ein anspruchsvoller Esser – und interessanterweise ein Liebha-

„Seit ich weiß, wie sehr ein Koch unter Zeitdruck arbeitet, such ich mir doch lieber einen anderen Beruf.“

Martin Kloß, Schüler in Wittichenau

ber der ligurischen Küche. Auf dem Speiseplan stehen zum Beispiel Ravioli. Martin Kloß füllt Weizenmehl in den Messbecher und Grieß in die Tasse, greift sich eine Flasche Olivenöl und hätte gern eine dritte Hand, um die Mütze auf dem Kopf festzuhalten. Um ein Haar wäre sie in den Spinat gefallen. Das hätte dem Spinat nicht gefallen und den Sponsoren auch nicht, die ihre Firmenlogos auf der Mütze platziert haben. Die Jungköche sehen mit solchen Signets geschmückt aus wie prominente Biathleten. Hier riecht es aber besser.

Auf der einen Seite der Küchenzeile duftet es eindrucksvoll nach



Monique, Verena und Martin (v. l.) aus der Mittelschule Wittichenau kochen das Lieblingsmenü des sagenhaften Krabat. Foto: Robert Michael

Schokolade. Auf der anderen nach Bratfisch. Drei Mannschaften mit jeweils drei Schülern hacken um die Wette nützliche Dinge klein. Es ist erstaunlich, wie sehr klein man rohen Blumenkohl hacken kann. Sie machen das nicht zum ersten Mal, das sieht man. Jeder arbeitet schweigend vor sich hin an Vorspeise, Hauptgang oder Dessert. Viven baut einen Schlemmerturm

aus blassroter und weißer Creme und selbst geschnitzten Biskuittälern. Der Turm dürfte jeden architekturinteressierten Gourmet überzeugen.

Nach einer halben Stunde haben die Freunde der niveaувollen Nudel bereits so viel schmutziges Geschirr produziert, als würden sie ein Kinderferienlager beköstigen. Dort wäre Nudel mit Ketchup Stan-

dard. Hier wird sie mit Spinat gefüllt oder bunt gefärbt oder um einen Lachs gewickelt. Martin breitet den Teig wie zu Krabats Zeit mit der Holzrolle aus. „Seit ich weiß, wie sehr ein Koch unter Zeitdruck arbeitet, such ich mir doch lieber einen anderen Beruf“, sagt er. Seine Konkurrenten haben eine Nudelmaschine dabei. Sie haben auch sonst alles mit, Basilikumtöpfe, Semmelbrösel, Vanilleschoten. Mildo schiebt Gurken über einen Hobel, so dicht, dass lange, hauchdünne Scheiben entstehen – und der Jurychef sich schon mal nach einem Verbandskasten umschaute. Es braucht dann doch keiner ein Pflaster. Und der Kurzschluss in der Brotschneidemaschine hat nur einen brenzigen Geruch zur Folge. „Lassen Sie nichts anbrennen!“, hatte die Schuldirektorin gewarnt.

Es bleibt der einzige Verlust in der Küche des Beruflichen Schulzentrums für Wirtschaft in Pirna. Schön viel Platz haben sie hier. Außerdem kochen sie mit Erdgas. Das ist für einen Preis, der Erdgaspokal heißt, nicht eben unwichtig. Küchenchefin Cornelia Seurich schaut beim Backen und Braten zu und macht sich Notizen. Sie gehört zur Jury. „Dass jemand Schnittlauch mit der Schere schneidet, hab ich auch noch nicht gesehen“, sagt sie lächelnd. „Klar, so werden

die Stücke gleichmäßig lang.“ Nebenbei wirft Cornelia Seurich einen Blick in die Abfalleimer. Vorbildlich liegen Gurkenschalens von Einwickelpapier getrennt. Zwischendurch wäscht immer mal einer der Schüler auf. Die Jury gibt auch für Ordnung Punkte. „Noch

„Dass jemand Schnittlauch mit der Schere schneidet, hab ich auch noch nicht gesehen.“

Cornelia Seurich, Küchenchefin

eine halbe Stunde!“, ruft Daniel Fischer den Kochmützen zu. Da knuspern Apfelstücke gerade bedenklich braun im Tiegel, und der Lachs hat seine beste Zeit vermutlich hinter sich. Martins Champignons baden schon eine Weile in Sahnesoße. Fast hätte er die Ravioli zu kochen vergessen. Passend zum Menü wird der Tisch mit Zauberstäben und Krabats Rabe gedeckt. Die Jury isst sich im Lehrerzimmer durch neun Teller. Eine Jury muss manchmal auch Opfer bringen.

Am Ende gewinnen die Köche aus Freital vor denen aus Nünchritz und Wittichenau mit dem Menü „Geschmack trifft Mathematik“. Die Kantenlänge der Apfelstücke, sagt Christoph, betrug 0,5 Zentimeter, exakt. Wer könnte nach dem Essen das Gegenteil behaupten?