

Einige Schülerinnen aus den vierten Klassen vertreten auch an ihren freien Tagen unsere Schule mit Bravour!

Hauptschule in Weyer



Marlene, Hannah, Anna, 1. Klasse Hauptschule

Rindssuppe mit Seccesionsnockerln;

Rinderfiletspitzen, Pfefferrahm, Prinzesserdäpfeln, Mischgemüse;

Mohr im Hemd mit Früchten und Vanilleeis.

Ein großes Dankeschön an diese Schülerinnen und ihre Lehrerin Maria Sulzner von allen Lehrerinnen und Lehrern der HS Weyer!

Junior-Koch-Champion Tradition gewinnt

Bei der 1. Vorrunde siegte das Team Hauptschule Rohrbach mit einem perfekt zubereiteten, traditionellen „Erdäpfel-Menü“. Im Dezember wird der Wettbewerb fortgesetzt. Von Peter Hirsch

D

ie OÖNachrichten und die Landwirtschaftskammer organisierten 2010 und 2011 die ersten Wettbewerbe „Oberösterreichs Koch-Champion“ für Hobbyköchinnen und -köche. Heuer suchen wir den „Oberösterreich-Junior-Koch-Champion“.

Ein Lieblingsmenü einreichen durften alle Klassen der 8. und 9. Schulstufe. Fachjuroren wählten die 12 besten aus und luden jeweils drei Schülerinnen und Schüler ein zum Wettkochen. Beim ersten Kochtermin vorigen Samstag in der Seminarküche der Oö. Landwirtschaftskammer gab es feine Überraschungen am laufenden Band.

8.15 Uhr: Die Teams der Hauptschulen Rohrbach und Weyer, der AHS Linz Peuerbachstrasse und der Bundesbildungsanstalt für Kindergartenpädagogik (BAKIP) Linz Stockhofstraße gehen mit Einkaufswagen an den Start: Alle Zutaten müssen sie besorgen, Maximarkt stellt sie zur Verfügung.

9.45 Uhr: Los geht's! Die elf Mädchen und der einzige Bursch sind nicht nervös. Schnell wird klar: Die Menüs wurden gut geübt, mit Kochlehrerinnen in den Schulen, zu Hause mit Eltern oder – über Vermittlung der OÖNachrichten – mit Profiköchen. Jeweils ein Mitglied der Teams im Alter zwischen 13 und 15 Jahren ist für Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert zuständig, aber letztlich helfen alle zusammen.

Die Jugendlichen hatten sich viel vorgenommen. Auch einige sehr aufwändige Gerichte werden zubereitet: „Wir kochen, was uns schmeckt, was wir gerne essen. Wenn's auch der Jury schmeckt, gut, wenn nicht, kann man auch nichts machen“, sagt eine Schülerin aus Weyer selbstbewusst. Sie ist für die Secessionsnockerlsuppe zuständig:

Ein feines, Gericht, so selten, dass später auch die Profiköche in der Jury staunen: Mini-Grießnockerln in Weiß, Rot (mit Tomaten) und Grün (mit Spinat) in einer perfekten Rindsuppe.

„Hoffentlich wird der Ochsenschlepp weich“, sagt Lukas (AHS Peuerbachstraße). Dann ein Hilferuf: „Ich hab' vergessen, Rotwein zu besorgen!“ Kein Problem, Romana Schneider (Landwirtschaftskammer) bringt eine kleine Flasche Zweigelt. „Bitte mehr“, sagt Lukas, „sonst wird die Sauce fad.“ Eine zweite Flasche wird entkorkt.

Ab 13 Uhr müssen die Menüs, von jedem Gang vier Portionen, den Juroren serviert werden. „Seid's eh in der Zeit?“, frage ich und höre ganz cool: „Eh klar!“

13 Uhr: Die Jury hat Platz genommen. Koch-Lehrerin Eva-Marie Stöllnberger (Landesschulrat), Franz Reisecker (Präsident der Landwirtschaftskammer), Michael Forster („Schärdinger“) und Helmut Dürschmid („Koch-Champion 2010“) studieren alle Rezepte: „Bravo, fast ausschließlich regionale Zutaten!“

„Team BAKIP“ serviert seine Kräuterschöberlsuppe. Die Juroren kosten, bewundern die Nockerln in drei Farben, schauen einander überrascht an und fragen: „Das haben die Kinder wirklich ganz alleine geschafft? Unglaublich gut!“ Kochprofis und erfahrene Feinschmecker sind in der Jury und

drei neutrale Schülerinnen, etwa im Alter der kochenden Teams. Was Erwachsenen schmeckt, muss ja nicht auch der Jugend gefallen. Aber heute sind sich die Erwachsenen und die Jugendlichen einig.

14.30 Uhr: Apfel-Topfenknödel, die letzte Nachspeise, ist serviert. Die Jury, die mit Punkten wertet, ist ziemlich verzweifelt: Jedes Menü hätte den Sieg verdient. Das Ergebnis ist knapp: Die Schülerinnen aus Rohrbach jubeln. Ihr traditionelles, ländliches Mühlviertler „Oma-Menü“ gewinnt diese erste Vorrunde. Es schmeckt auch den Schülerinnen in der Jury am besten.

„Ein so professionell organisierter Kochwettbewerb mit Jugendlichen ist einmalig“, sagt der Zwei-Hauben-Koch Erich Lukas vom „Verdi“ in Linz. „Alle Menüs schmeckten toll und wie die Jugendlichen ans Werk gegangen sind, war herzergreifend. Juror zu sein, war eines meiner schönsten kulinarischen Erlebnisse.“ Dann spricht sich herum, dass eine Schülerin aus Rohrbach plant, eine Kochlehre zu beginnen. Lukas, sein Haubenkoch-Kollege Christian Göttfried („Göttfried im Schrot“, Alkoven) und Anton Gallistl („Pöstlingberg Schlössl“) gehen gemeinsam in die Küche. Aus befreundeten Kollegen werden Konkurrenten: Alle drei bieten der Mühlviertlerin einen Lehrvertrag an. Juror Peter-Paul Frömmel (Oö. Wirtschaftskammer/Tourismus): „Die Gastronomie sucht dringend Nachwuchs, der so talentiert ist.“

