OZ
Freitag, 26. März 2010

Schüler kochen für ihre Eltern

Neuer Trend: Immer mehr Jungen zieht es an den Kochtopf. Die Sassnitzer Schülerköche brutzelten mit einem Profi-Koch.

Von LENA ROOSEN



Jeder Schülerkoch von der Sassnitzer Regionalschule hat sich mit einem Küchengerät bewaffnet. Möhren, Paprika für die Sauce und Kartoffelwürfel haben die Freunde, die auch schon beim Erdgaspokal um die Wette kochten, schon vorbereitet. Aufgeregt sind Robert Riedel, Franz Hübner, Ole Wollschläger und Hannes Kauertz (v.l.n.r.) nicht, obwohl sie zum ersten Mal ein Drei-Gänge-Menü für ihre Eltern zubereiten.

Foto: L.R.

Sassnitz. In der Küche von Enrico Koggelmann kann es äußerst turbulent zugehen. Der 34-jährige Küchenchef des Restaurants „Bi'n Fischer" im Sassnitzer Kurhotel hatte immer schon Freude daran, Gäste auch an seinem Arbeitsplatz zu begrüßen. „Essen muss unterhaltsam sein, da dürfen die Leute auch gerne mal in der Küche schnuppern" – so seine Devise.

Dieses Mal hatten acht Schülerköche Premiere an Koggelmanns Herd. Ihr Hauptanliegen war es, ihren Eltern zu zeigen, was sie aus Lebensmitteln zaubern können. Die Hobbyköche, die, wenn sie nicht an neuen Menüs tüfteln, die Schulbank an der Regionalen Schule drücken, haben sich bereits beim letzten Erdgaspokal Lorbeeren verdient. Beim Regionalfinale in Rostock gewannen sie Ende Januar Bronze.

Beinahe-Profis wurden aus den Schülerköchen vor allem mit Hilfe ihrer Betreuerin Gesa Oberst, Lehrerin für Englisch, Geschichte und Geographie an der Regionalschule. Die Pädagogin bietet seit 15 Jahren einen Kochkurs in der früheren Hortküche der Schule an und kümmert sich mit Begeisterung um die jungen, überwiegend männlichen Gourmets. „Der Zulauf ist enorm, vor allem Jungen nehmen an der AG teil, manche wollen Koch werden."

Hannes Kauertz zum Beispiel. „Mir macht das Kochen riesigen Spaß, ich will später unbedingt als Profi in der Küche stehen", verrät der 14-Jährige. Sein Kochkollege Ole Wollschläger sieht in der Kocherei lediglich ein Freizeitvergnügen. Er will Polizist werden und schätzt deftige Gerichte, Leberkäse mit Spiegelei zum Beispiel. Gesa Oberst: „Solche einfachen Gerichte wünschen sich oft die Kinder, die zum ersten Mal in meinen Kochkurs kommen." Später werde es dann komplizierter, Thunfisch-Carpaccio zum Beispiel. Für die Tatsache, dass kaum Schülerinnen an dem Kurs teilnehmen, hat Oberst keine Erklärung. Ole dagegen hat allerdings beobachtet: „Die kleineren Mädchen interessiert das nicht und die älteren wollen lieber Party."

Für die Eltern wird um 18 Uhr aufgetragen, an fein gedeckten Tischen im großen Hotel-Restaurant. Als Vorspeise reichen die Schüler Matjes-Tartar mit Kartoffelrösti, dann gibt es Cevapcici mit Paprikasauce, karamelisierten Möhren und Rosmarinkartoffeln. Krönender Abschluss ist ein Kirsch-Sago-Süppchen mit Griesklößchen. Ein Hochgenuss für die Mütter und Väter, die ihren Sprösslingen vorher beim Braten, Schnippeln und Rühren zuschauen durften – auf einer Videowand, auf der das Geschehen in der Profiküche übertragen wurde. Beifall auch von Landrätin Kerstin Kassner: Auch sie ließ es sich nicht nehmen, den Jugendlichen beim Kochen über die Schultern zu gucken.

Den Kochkurs, an dem am Donnerstagnachmittag bis zu 25 Schüler teilnehmen, wird es wegen des zunehmenden Interesses noch lange geben und auch die Unterstützung durch Enrico Koggelmann, der selbst zwei Töchter im Alter der Schülerköche hat. „Im Grunde schlagen wir mehrere Fliegen mit einer Klappe: Die Jugendlichen hängen nicht auf der Straße herum, lernen den Umgang mit gesunden Lebensmitteln und kommen weg von Fast Food und Fertiggerichten." Gesa Oberst stimmt zu. Einige neue Projekte werden bereits vorbereitet: Beim Sommerfest der Regionalen Schule wollen die Schülerköche eine Salatbar aufbauen und auch ein Kochduell gegen Profi Koggelmann ist geplant.