

Triumph im Kochduell: Jungenklasse der Schule am Deich zeigt Kochkunst

Geschrieben von: Andre Fritz

Mittwoch, den 13. März 2024 um 14:32 Uhr - Aktualisiert Donnerstag, den 11. April 2024 um 14:56 Uhr

In einem wahren kulinarischen Wettkampf bewies die Klasse 8 der Schule am Deich in Leer ihr Talent und ihre Leidenschaft für das Kochen. Bei einem spannenden Kochduell an der BBS I in Leer, traten die zwei Teams "Hells Kitchen" und "Teufelsküche" gegeneinander an. Am Ende konnte sich das Team „Hells Kitchen“ als Sieger durchsetzen und wurde mit Gutscheinen, Medaillen, Urkunden und schicken Kochschürzen belohnt.

Das Kochduell war jedoch nicht nur ein einfacher Wettbewerb um das beste Gericht. Neben dem Kochen selbst spielten auch das fachgerechte Eindecken eines Tisches und die kunstvolle Gestaltung von Blumenschmuck eine wichtige Rolle. Diese Details verliehen dem Wettbewerb eine besondere Note und unterstrichen das Können der Schüler.

Ein weiterer Aspekt des Wettbewerbs war die Vermittlung von Tisch- und Tafelsitten, die im Unterricht bei Martina Eschen gelehrt wurden. In einer Zeit, in der die Esskultur oft vernachlässigt wird, ist es wichtig, dass junge Menschen lernen, sich angemessen am Tisch zu benehmen und das Besteck richtig zu verwenden.

Dieses Ereignis unterstreicht die wachsende Relevanz von Themen wie Ernährung und Nachhaltigkeit im Lehrplan, während gleichzeitig die Freude an kulinarischen Kreationen und die Wichtigkeit des Umgangs mit neuen Rezepten und Gewürzen betont werden. Diese Aspekte des Kochunterrichts prägen die Schülerinnen und Schüler im Bereich gesunder Ernährung und legen den Grundstein für ihre lebenslangen Ernährungsgewohnheiten, außerdem ist es wichtig, praktische Erfahrung mit theoretischem Wissen zu verbinden und so die Schüler optimal auf ihre Zukunft vorzubereiten. Die Teilnahme an solchen Projekten eröffnet den Schülern nicht nur neue kulinarische Horizonte, sondern auch berufliche Perspektiven.

Die Leitung und Organisation des Kochduells lag in den Händen von Martina Eschen von der BBS I in Leer. Seit zwei Jahren besteht bereits eine erfolgreiche Kooperation zwischen der Schule am Deich, einer Förderschule mit dem Schwerpunkt motorische Entwicklung und der BBS I, bei der die Schüler an sechs Unterrichtsstunden im Fach Hauswirtschaft und Ernährung teilnehmen.

Besonders erfreulich ist die Begeisterung und das Engagement der Schüler für den Unterricht und das Kochduell. Martina Eschen zeigt sich beeindruckt von der Leistung der reinen Jungenklasse und betont die positiven Auswirkungen solcher Projekte auf die Schüler.

Triumph im Kochduell: Jungenklasse der Schule am Deich zeigt Kochkunst

Geschrieben von: Andre Fritz

Mittwoch, den 13. März 2024 um 14:32 Uhr - Aktualisiert Donnerstag, den 11. April 2024 um 14:56 Uhr

Ein herzliches Dankeschön gebührt nicht nur den Mitwirkenden, sondern auch der Jury, die mit Sachverstand und Begeisterung die Gerichte bewertet hat. Sabine Maier von der Schule am Deich, Ulrike Schmieta von der BBS I sowie Claudia Digel-Bakela und Hedwig Haare-Kuder als Jury haben einen wichtigen Beitrag zum Erfolg des Kochduells geleistet.

Martina Eschen 12.03.2024



Triumph im Kochduell: Jungenklasse der Schule am Deich zeigt Kochkunst

Geschrieben von: Andre Fritz

Mittwoch, den 13. März 2024 um 14:32 Uhr - Aktualisiert Donnerstag, den 11. April 2024 um 14:56 Uhr



Das Mittelme Spaghetti Bolognaise



Triumph im Kochduell: Jungenklasse der Schule am Deich zeigt Kochkunst

Geschrieben von: Andre Fritz

Mittwoch, den 13. März 2024 um 14:32 Uhr - Aktualisiert Donnerstag, den 11. April 2024 um 14:56 Uhr



Minibrot-Schule Deich am Deich, 13. März 2024, Foto: Andre Fritz, Schulleitung und Sabine Maier



Das Gewinnerteam Heil's Kitchen, San Fabian, Kano, Leon und Alessandro