



Die „Naschkatzen“ hatten am Ende die Nase vorn. Die Sieger vom Schulzentrum Dahlenburg kredenzten das Siegermenü: Salat, Rigatoni mit Zucchini und eine Quarkspeise. Die Jurymitglieder Ursula Kretschmer (links), Leiterin der Beratungsstelle Madonna, und Ökotrophologin Diana Reif (3. v. l.) nahmen die Speisen der Schüler unter die Lupe. Foto: be

Talentierte Naschkatzen

Schüler aus Dahlenburg siegen bei Koch-Olympiade

kühe Lüneburg. Sie haben geschneidelt, gerührt und gebraten, was das Zeug hält, am Ende hatten die „Naschkatzen“ vom Schulzentrum Dahlenburg die Nase vorn. Die sechs Schüler ergatterten mit ihrem Drei-Gänge-Menü den ersten Rang bei der Koch-Olympiade der Diakonieveranstaltung Madonna – Beratungsstelle für Frauen und Mädchen. Sie kredenzten Salat, Rigatoni mit Zucchini und Tomaten, zum Dessert Obst mit Quark. Neben den Neunt- und Zehntklässlern stellten sich

weitere 14 Schüler von der Haupt- und der Realschule Oedeme dem Wettbewerb zum Thema „Alles Spaghetti“.

Gekürt wurden die Sieger mit dem „School Star“, einer Betonplatte mit Aufschrift, die auf dem Schulhof installiert wird – ähnlich wie auf dem Hollywood Walk of Fame. Zudem gab es Karten für den Hochseilgarten in Amelinghausen. Den zweiten Rang teilten sich die „Hot cookies“ von der Hauptschule Oedeme, die eine Gemüsepfanne mit Nudeln kochten, und die

„Teufelsküche“ der Realschule Oedeme. Sie zauberten einen Makkaroni-Auflauf. Die Zweitplatzierten freuten sich über Freikarten für das CineStar.

Verschiedene Kriterien wie Kreativität, Teamgeist, Hygiene, Organisation und Anrichtung der Gerichte waren beim Wettbewerb in der Schulküche der BBS III am Schwalbenberg entscheidend. Die Jurymitglieder hatten keinen leichten Job. Ökotrophologin Diana Reif, Alexander de Flavius und Salvatore Vinci, stellvertretend für

den Zusammenschluss „il gusto italiano“, die Berufsschullehrerinnen Birgit Appenzeller und Sibylle Häußermann sowie Ursula Kretschmer, Leiterin von Madonna, nahmen die Speisen der Schüler unter die Lupe.

Die Koch-Olympiade ist eine Aktion des Projektes „Prävention von Essstörungen“, das von der „Aktion Mensch“ finanziert wird. Neben dem Spaß am Kochen stehen gesunde und ausgewogene Ernährung, Kochtechniken sowie internationale Küche im Mittelpunkt.