

YOURZZ™

„Alles dreht sich rund um die Kartoffel“

Kochworkshop mit Chefkoch Josef Willenbrink und Tisch-Dekoration stehen bei Lippetalschülern hoch im Kurs

LIPPETAL • Viele Köche verderben den Brei? Nicht beim Koch-Workshop in der Lippetalschule. Kartoffeln schälen im Unterricht – das macht den erlesenen Schülern der achten Klassen der Lippetalschule bei einer Sonderaktion so richtig Spaß. Denn heute ist Koch-Event mit Chefkoch Josef Willenbrink angesagt. Und damit es beim Servieren an der Gemeinschaftstafel so richtig stilvoll zugeht, wurde parallel eine Deko-Gruppe eingerichtet.

In der Schulküche herrscht reges Gewusel, denn 16 Schüler und drei Köche sind eifrig damit beschäftigt, ein Vier-Gang-Menü zuzubereiten. Die Töpfe dampfen und die

Backöfen werden vorgeglüht, während das Gemüse und die Äpfel gewaschen und geschnitten werden und die Kartoffeln vorbereitet werden. Die einst von den Spaniern aus Südamerika nach Europa importierten Erdäpfel werden am heutigen Tag gleich in allen vier Speisen benötigt. In der Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen, als Beilage zum Schweinerückensteak als Kartoffelauflauf, als Kartoffel-Spitzkohl mit wachweichem Ei und als geschmälzte Kartoffelknödel mit Apfelkompott.

Rektor Erich Zajac berichtet, dass es geradezu einen Run auf die Plätze im Koch-

Workshop gegeben hat, als der Deal mit Josef Willenbrink perfekt war und die Schüler erfuhren, dass sie sich um einen Platz bewerben können. So waren binnen kurzer Zeit zwei Kurse mit jeweils 16 Schülern perfekt.

Schüler waren richtig „heiß“ aufs Kochen

Außerdem wurde noch ein Kursus in Dekoration für jeweils vier Schüler angeboten, der auch sofort ausgebucht war. Rektor Zajac ist selber begeistert, dass seine Schüler so engagiert mitmachen und damit einen Contrapunkt set-



Mit Josef Willenbrink war sein Küchenteam Stefan Kischel (Koch, Mitte links) und Nick Schmidt (Azubi drittes Lehrjahr, hinten) in der Lippetalschule am Start. In der Schulküche gab es viel Spaß beim Zubereiten des Vier-Gang-Menüs. • Fotos: Dülberg



Madleen Möllenhoff, Ellen Dahlhoff, Jasmin Schreiber und Philip Pöpsel schneiden Stoffe für die Tischdekoration. Sie sorgen mit Lehrerin Alexandra Marx für die Tischdeko beim Koch-Workshop.

zen gegen den Fastfood-Trend. Er hofft, dass sich aus der Geschichte etwas langfristiges entwickeln lässt.

Das wäre sicher auch im Sinne von Josef Willenbrink, der seine Philosophie vom Kochen mit in den Unterricht einfließen lässt. „Gutes Essen muss nicht teuer sein, sagt der Chefkoch, aber der Wert wird unschätzbar hoch, wenn ich mir Zeit nehme und

aus einfachen und preiswerten Zutaten der Saison – mit Liebe – eine Mahlzeit zubereite und diese allein oder gemeinsam, aber auf jeden Fall bewusst und ohne Störfaktoren wie Fernsehen, Zeitung, Tablet oder Smartphone esse.“

Dabei setzt Willenbrink aus ökologischen und ökonomischen Gründen seit Jahren auf Nachhaltigkeit mit hoch-

wertig erzeugten regionalen und möglichst saisonalen Produkten. Er zeigt sich begeistert vom Engagement der Schüler, die nicht nur einfach mitmachen, sondern auch begierig alles aufnehmen und weitergehende Fragen stellen.

Nebenan baut die Deko-Gruppe um Lehrerin Alexandra Marx (Mathe, Textilunterricht und Kunst) die Tafel auf,

an der das Menü am Mittag serviert wird. Vier Schüler haben Servietten gefaltet, Besteck und Gläser bereit gelegt, Vasen mit Rosen auf die Tische gestellt und Tisch-Sets aufgelegt, damit es beim Essen stilvoll zugeht. Denn auch das Auge isst bekanntlich mit und eine schöne Atmosphäre bei Tisch erhöht das Wohlfühl und die kulinarischen Genüsse. • dümi