

# Schüler waren die Stars der feinheimischen Kochshow

**BLUNK** (PKS) Gebratene Fördergarnelen auf Linsensalat, Variation mit Frikadelle vom Dammwild, Galloway und Apfelschwein auf Wintergemüse und als Nachspeise Großer Hans an Internats-Honigkirschen und Walnussseis – diesen Gaumenschmaus verhiess schon die Speisekarte auf den festlich gedeckten Tischen im großen Saal des Landgasthofs Schulze-Hamann. Ein ganz besonderer Genuss erwartete die fast 100

Gäste der „Feinheimischen Koch-Show“.

Unter der Regie von Restaurantinhaberin und Köchin Angela Schulze-Hamann hatten insgesamt zwölf Schüler der Annette-von-Rantzau-Schule und des Internats Rohlstorfer entscheidend an der Zubereitung des Menüs und der Ausstattung der Koch-Show mitgewirkt. Im Vorwege hatte die überzeugte „feinheimische“ Köchin den Jugendlichen in den Räumen der

Rohlstorfer Schule ihre Art des Kochens und Planens näher gebracht und erklärte ihnen, warum ihr das Kochen mit Zutaten aus der Region, biologischem Anbau oder aus fairem Handel so wichtig ist.

## Ein gelungener Nachmittag

Auf der Koch-Show am Sonntag zeigten die jungen Köche dann, was sie gelernt hatten. Mit Hilfe des Fachpersonals übernahmen sie die Bewirtung der 100 Gäste. Zwischen den Gängen zeigten die Schüler in einer Art Schaukochen, wie sie die Menüfolgen zubereitet haben. Angela Schulze-Hamann erläuterte derweil, woher die entsprechende Zutaten stammen und auch manche ihrer insgesamt 37 Lieferanten, die alle die Produkte für die Kochshow gesponsert hatten, erklärten den Anwesenden die Herkunft ihrer Produkte. Die Gäste genossen nicht nur das exzellente Essen, sie waren sich auch einig darüber, dass dieses vom schuleigenen Förderverein gesponserte Projekt äußerst gelungen sei.



Aaron Roth, Lara Andersson, Chris Hohenegger, Amelie Frommhagen, Anton Erhardt und Erik Plambeck zeigen, was sie können. FOTO: PKS