

Am Freitag, dem 12. April 2013 war es endlich soweit. Eine Dreiergruppe der Klasse 7d hat sich zuvor beim Kochwettbewerb auf der Slow Food Messe beworben. Dabei haben die drei Mädchen Jana, Anna und Sanja (7d) sich bei über sechzig Bewerbern durchgesetzt und sich für das Kochen auf der Messe qualifiziert!

Bei der Herstellung von Slow Food geht es vor allem darum, dass man frische und regionale Lebensmittel verwendet und ein köstliches Gericht innerhalb kurzer Zeit zubereitet. Fast Food und Fertigprodukte sind dabei Mangelware. Die Slow Food Messe dient dazu, allen wieder einmal ins Gedächtnis zu rufen, dass Kochen sehr vielseitig sein kann, Spaß macht und durchaus sehr lecker schmecken kann, ganz ohne Fertigprodukte (Fast Food). Im Mittelpunkt der Genussmesse stand die Vielfalt regionaler Spezialitäten. So konnte man sich mit leckeren Lebensmitteln wie Käse oder Backwaren durch die Messe probieren! Hauptaugenmerk lag dabei auf dem echten Geschmack der Lebensmittel und somit in der Zubereitung ohne chemische Zusatzstoffe wie beispielsweise Geschmacksverstärker oder Farbstoffe.

Der Kochwettbewerb fand in einer Showküche auf dem Messegelände der Slow Food Messe statt. Die MUM-Gruppe der Klasse 7d begleitete die drei Köchinnen auf die Messe um sie während dem Wettbewerb anzufeuern und ihnen anschließend beim verzehren des Gerichtes beiseite zu stehen. Nach fünfundvierzig Minuten voller Anspannung und Schnittverletzungen an der Hand war die Arbeit der drei Mädels getan. Sie haben in dieser kurzen Zeit einen wunderschönen Röstiburger mit regionalem und saisonalem Gemüse auf den Teller gezaubert. Die Kreative Idee verhalf den Mädchen am Ende zum Sieg! Glücklicherweise wurde der Preis in Empfang genommen. Eine nächstjährige Bewerbung seitens der Mädchen ist nun wieder geplant- ich freue mich darauf!

Fach MUM
(Fr. Baier)

