

Schulkochwettbewerb an der Fach- und Berufsschule in Nejdek im Rahmen des internationalen Projekts „Erzgebirge/ Krušnohoří kulinarisch erleben“ - 6.2.2014

Die Azubis des Faches Gastronomie und Verpflegungsdienste (65-51-E/01) bereiten sich im Laufe des Schuljahres auf Ihren zukünftigen Beruf im theoretischen und praktischen Unterricht vor, erfolgreich nehmen sie an dem internationalen **Gastronomie-ZIEL3-Projekt " Erzgebirge/ Krušnohoří kulinarisch erleben"**, welcher durch die Europäische Union unterstützt wird, teil.

Die Schulausbildung ist mannigfaltig und die Erkenntnisse werden praktisch überprüft. Die Fachlehrerinnen Frau **Kateřina Budínová**, Frau **Marie Gersdorfová**, Frau **Eva Joklová** und Frau **Michaela Kaštánková-Pecháčová** haben für die Azubis des 2. Schuljahrs, die an verschiedensten Schulabzweigstellen tätig sind, den Schulkochwettbewerb mit dem Thema Sauerkrautgerichte veranstaltet. Ziel war es den Azubis die **reale Bedingungen in den Gastronomieeinrichtungen näher zu bringen** und auch die sofortige unmittelbare Reaktion der Azubis und Schüler, die die Gerichte gekostet haben, auf den Geschmack und Aussehen der zubereiteten Gerichte. Als Grundlagen der Wettbewerbsgerichte diente **Sauerkraut**, die sich die Azubis im Verlauf des Sauerkrautfestes in **BSZ Annaberg-Buchholz (Sachsen)** auch im Rahmen des internationalen Projekts " Erzgebirge/ Krušnohoří kulinarisch erleben" vorbereitet haben. Eingemachtes Kraut nach dem traditionellen deutschen und tschechischen Rezept wird schrittweise beim Unterricht und bei verschiedensten Wettbewerben verarbeitet.

Für den Azubis-Schulkochwettbewerb wurden 4 Rezepte ausgewählt – zwei Suppen, ein Fleischgericht und ein gebackener Gericht. Als Bonus bereiteten die Azubis Krautsalat vor, mit dieser war aber vom Wettbewerb ausgeschlossen. Die Ergebnisse der Arbeit der Azubis waren in Form einer Kostprobe und zugleich auch durch Abstimmung der Lehrer und Schüler bewertet.

Die meisten Stimmen (31%) gewann die **weiße Krautsuppe**, auf dem 2. Platz mit 28% Stimmen gab es Fleischkügelchen mit Sauerkraut, dritten Platz gewannen mit 26% Stimmen **Topfenkuchen mit Sauerkraut** und auf dem vierten Platz wurde mit 16% Stimmen **Sauerkrautsuppe mit Bratwurst** platziert. Wegen beträchtlicher Unterschiede in der Stimmenanzahl kann gesagt werden, dass alle Wettbewerbsteilnehmer haben sich der Gerichtszubereitung mit Interesse gewidmet und um den besten Erfolg bemüht. Alle an dem Wettbewerb teilnehmenden Azubis waren zum Schluss von der Fachjury mit kleinen Geschenken und Diplomen mit der Platzierung bewertet. Der Wettbewerb ist durchaus gelungen worden und es hat sich das alte Sprichwort bestätigt „Frisch gewagt ist halb gewonnen“. Den Gastronomieerfolg der Veranstaltung wurde immerhin durch die gelungene Kochprämie einiger Wettbewerber bestätigt.

Nejdek, den 7. 2. 2014

Petr Baumann
Stellvertreter für den praktischen Unterricht + Projektmethodiker

Schulprojekt an SOŠ a SOU Nejdek, Rooseveltova 600, CZ 362 21 Nejdek, Tschechische Republik im Rahmen von Dotationstitel Ziel 3/Cíl 3

„Erzgebirge/ Krušnohoří kulinarisch erleben

- Regionale Küche als Ausdruck einer
(wiederentdeckten) gemeinsamen Identität im sächsisch-böhmischen Grenzraum“

„Kulinářské zážitky v Krušnohoří/ Erzgebirge

- Regionální kuchyně jako výraz
(znovuobjevené) společné identity v sasko-českém pohraničí“

**Die Finanzierung vom Projekt erfolgt über EU-Förderprogramm.
Projekt je spolufinancován Evropskou unií.**



Europäische Union. Europäischer Fonds für regionale Entwicklung: Investition in Ihre Zukunft / Evropská unie. Evropský fond pro regionální rozvoj: Investice do vaší budoucnosti



Ziel 3 | Cíl 3

Ahoj sousede. Hallo Nachbar.
2007-2013. www.ziel3-cil3.eu



Europäische Union
Evropská unie