

«CHUCHI-SCHLACHT» IN DER STANSER SCHULKÜCHE



Wer kocht am besten? Nein, hier wurde nicht die beste Köchin eines Restaurants nominiert, sondern die Gewinnerinnen und Gewinner des Kochwettbewerbs im Schulfach WAH (Wirtschaft, Arbeit und Hauswirtschaft, ehemals Hauswirtschaft) in Stans.

Jugendliche aus der 2. und 3. Oberstufe Stans kochten zusammen mit einer selbst gewählten Begleitperson, wie Freunde, Gottis, Göttis, Eltern und Lehrpersonen, um die Wette. So haben sich erfreuliche 16 Kochteams in der Schulküche eingefunden. Die Idee des Anlasses stammte von schweizerischen und deutschen Kochsendungen und wurde der Schule entsprechend angepasst. Vorgängig entschied das Los, ob man eine Vorspeise, einen Hauptgang oder ein Dessert zubereitet. Die saisonal begrenzte Lebensmittelauswahl

wurde ebenfalls im Voraus bekannt gegeben. Die Schülerinnen und Schüler konnten somit bereits zu Hause planen und testen, was sie der Jury servieren wollen. Am Anlass selber steht rund eine Stunde Zeit zur Verfügung für die Zubereitung des Gerichts. Die fertigen Gerichte wurden von den Schülern entsprechend angerichtet bei den Juroren präsentiert. Bewertet wurden Präsentation, Geschmack und Originalität. Die Resultate wurden bewertet von Peter Lachmaier und Max Gsell. Der Stanser Peter Lachmaier ist Küchenchef im Grand Hotel Europe in Luzern. Nebenbei arbeitet er als Berufsschulfachlehrer und Instruktor für Köchinnen und Köche. Ebenso ist er Experte bei den Schweizer Kochmeisterschaften. Max Gsell hat eine bilderbuchreife Karriere vom Briefträger über den Koch bis zum Berufsschullehrer in der Ostschweiz

hinter sich. Was sie dazu bewegt, Energie in diesen Anlass zu investieren? «Es ist uns wichtig, Jugendliche zum Kochen zu animieren, deren Umgang und Bewusstsein mit Lebensmitteln zu fördern und nicht zuletzt für Nachwuchs für den Beruf Koch / Köchin zu sorgen», so die Aussage von Lachmaier. Natürlich lockten für die Teilnahme am Wettbewerb auch die tollen Preise: Unter anderem gab es einen Gutschein zur Übernachtung im Grand Hotel Europe in Luzern, Essensgutscheine von der Rosenburg und dem Mirage in Stans sowie dem Schweizerhof Luzern zu gewinnen. An dieser Stelle herzlichen Dank den Sponsoren! Organisiert wurde dieser Event von den vier Stanser Lehrpersonen für WAH. Ziel dieses Anlasses ist es, die Freude des Kochens den Jugendlichen zu vermitteln und das Fach WAH populär zu machen. Jenny Blatty, Andrea Schuler, Sandra Zimmermann und Ursula Furrer freuten sich sehr, dass der Anlass nach der Pandemie endlich wieder stattfinden konnte. Es ist eine grosse Freude für uns, zu sehen, wie viele Schüler/-innen sich für diesen Anlass interessieren und mit welcher Leidenschaft, Freude und natürlich auch einer Portion Nervosität sie am Anlass teilnahmen. Und das Feedback der Schülerinnen und Schüler: «Schade, dass wir an dieser Kochmeisterschaft nur einmal teilnehmen dürfen! Es hat uns grossen Spass gemacht!» Mit dieser Aussage wurde das Ziel der WAH-Lehrpersonen definitiv erreicht.

Pressedienst



Die Experten Peter Lachmaier und Max Gsell



Die Freude ist gross bei den Gewinnerinnen!



Die Teilnehmer geben alles – die Experten sehen alles



Das Gericht wird der Jury vorgestellt