

## Kochen und Genießen als Früchte der Kooperation



**VILLINGENDORF – Tobias Maier vom Hotel Johanniterbad lud Isabella Aigeldinger, Vanessa Kensbock und Jessica Müller, Abschluss Schülerinnen der GWRS Villingendorf, in sein Haus ein. Der Leiter des gastronomischen Ausbildungsbetriebs fungierte jüngst als Juror der „Koch-EM“ an der Villingendorfer Schule und stiftete als einen Hauptgewinn einen individuellen Kochkurs.**

„Wir durften nicht nur kochen und genießen, sondern bekamen eine exklusive Hotel-Tour mit Baustellenbesichtigung der neuen Hotelzimmer geboten“, zeigte sich Vanessa Kensbock, die gerade ihre Mittlere Reife abgeschlossen hat, begeistert. Die drei jungen Frauen Isabella Aigeldinger, Vanessa Kensbock und Jessica Müller, die gemeinsam bei der „Koch-EM“ an der Grund- und Werkrealschule Villingendorf das Land Italien kulinarisch vertreten und auf Platz 2 gekocht hatten, waren überglücklich über ihren Hauptgewinn. So lernten sie die Abläufe hinter den Kulissen kennen und tauchten als Kochinteressierte noch intensiver in die gehobene Kulinarik ein.

Das Trio versuchte sich an einem Vier-Gänge-Menü: Nach Jakobsmuschel wurde es mit Saltimbocca von Erbsen und Hafer vegetarisch. Regional versuchten sich die Köchinnen am Schwäbischen Zwiebelrostbraten. Zum süßen Abschluss entstanden Joghurtcreme, Erdbeergazpacho, Basilikumsorbet, karamellisierte Bananen und Lemoncream. Selbstverständlich durften diese Köstlichkeiten im Anschluss selbstverständlich auch verspeisen.

Tobias Maier ist es eine Herzensangelegenheit, für die Ausbildung in Hotel, Küche und Restaurant zu werben: „Es war und ein Vergnügen, die drei interessierten Schülerinnen im Johanniterbad gehabt zu haben“. Auch Bildungsberater Klaus Ringgenburger von der Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg ist voll des Lobes: „Kooperationen zwischen Schulen und Betrieben sind sehr wichtig und Projekte wie die der Kochmeisterschaften beispielgebend“.