

## Team „Schoko“ gewinnt Kochduell

Rheinstetten (AJ). „Es war spannend bis zum Schluss und die Entscheidung knapp“ urteilt Agnes Jaworek, Regionalbegleiterin des beo Netzwerkes des Landkreises und Jurymitglied, nachdem der Sieger zwischen Team „Schoko“ (Betreuer Küchenchef Mathias Wernert) und Team „Erbprinz“ (Betreuer Tobias Burkart) ermittelt wurde. Das in der Schwarzwaldschule in Rheinstetten ausgetragene Kochduell (wir berichteten) stellte das Finale der beiden miteinander verknüpften beo-Kochprojekte dar, das das Team „Schoko“ für sich entschied.

Aufgetischt wurde vom Team „Schoko“ als Vorspeise selbst gemachte Bruschetta, gefolgt von einer Dorade an Tomaten-Oliven-Ravioli und zum Dessert Crème Brûlée umlegt mit frischen Früchten. Das Team „Erbprinz“ zauberte im ersten Gang Kräutergarnelen mit Antipastigemüse, danach frischen grünen Spargel mit Kalbfleisch und Thymiankartoffeln und zum Schluss eine Variation aus karamellisiertem Spargel und Kaiserschmarren. Bewertet wurden die Gerichte von sechs Feuerwehrmännern.

„Die Schüler waren mit Eifer und Motivation bei der Sache, beide Teams hätten den Sieg verdient“, so Mathias Wernert und Tobias Burkart sagte, „die Schüler beider Teams gehen mit einem guten Gefühl nach Hause“. Aber nicht nur das, denn für die Teilnahme am beo Projekt erhalten sie außerdem ein Zertifikat für den Qualipass, Jaworek.



STRAHLLENDE GESICHTER gabe es sowohl bei den Siegern wie den Verlierern des Rheinstettener Kochduells, das vom beo Netzwerk des Landkreises ausgerichtet wurde. Foto: pr