

## Sterne Koch Stefan Marquard schwingt den Kochlöffel in unserer Kantine und ist begeistert Okt., 2018

**„Das Konzept Schüler kochen für Schüler ist genial!“**

(Ha) Rundblick: Wer am vergangenen Freitag (19. Oktober) zur Mittagszeit unsere Kantine am Perlstieg betrat, traute seinen Augen nicht. Die Kantine glich einem Bienenstock: Ein geschäftiges Summen erfüllte den Raum, jeder Platz war besetzt und ein fleißiges Koch-Team aus Schülerinnen und Schülern versorgten die Hungrigen mit feinen Speisen.



Rückblick: Unsere Schulleiterin Katja Schlünzen hatte vor einem halben Jahr auf einer Schulleitertagung einen ersten Kontakt zum prominenten Sterne Koch Stefan Marquard herstellen können. Mit seinem Projekt „Sterneküche macht Schule“ setzt Marquard sich in Kooperation mit der Krankenkasse „Knappschaft“ für ein gesundes Schulkantinenessen ein, indem er sein Wissen praktisch an die Schulkantinen weitergibt. Das Kantine team war von der Idee begeistert, und Nina Köhler (Hauswirtschaftslehrerin) schrieb einen sehr überzeugenden Antrag.

Die Stadtteilschule Wilhelmsburg erhielt daraufhin als erste Hamburger Schule den Zuschlag: Ein Aktionstag mit Kochen in der Kantine mit Stefan Marquard, eine Schulung der Mitarbeiter, eine Nachschulung und die Aufnahme in einem Portal mit Hinweisen auf Rezepte und guten Kochmethoden sind das Ergebnis.



Überblick: Jetzt ging die Organisationsarbeit richtig los: Genaue Absprachen mit Stefan Marquard über die Küchenausstattung, Lebensmittelbestellungen und Ablaufpläne erfolgten. Mit allen Kräften legte das Küchenteam der Schule mit Nina Köhler, Lea Engel und Thomas Bieser los.

Trotz der intensiven Vorbereitung standen alle unter Spannungen, ob der großen Herausforderung. „Eine Woche vorher flatterten meine Nerven. 450 Essen bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch innerhalb von drei Stunden zuzubereiten, ist kein Pappenstiel“, erklärt Nina Köhler und zurt ihre Schürze etwas enger. „Aber dank meines Teams und der wunderbaren Schülerinnen und Schüler klappte alles wie am Schnürchen. Viertel vor zwölf standen wir mit dem Essen parat! Eine starke Leistung.“



Kennerblick: Sternekoch Stefan Marquard, der im Team mit seinem Bruder (ebenfalls Profikoch), drei Stunden lang mit 20 Jugendlichen aus unserem WP Kurs aus dem Jahrgang 8 nicht nur Berge von Gemüse geschnippelt hatte, findet unser Konzept „Schüler kochen für Schüler“ klasse. „Das Kochen hat an dieser Schule einen hohen Stellenwert. Alle haben hier Bock auf Kochen. Und die jungen Leute lernen mit dem Kochen etwas fürs Leben. Toll ist auch der Umgang der Schüler miteinander. Jeder hilft jedem“, resümiert Marquard und wäscht in rasender Geschwindigkeit dringend benötigte Tablett ab. Ausblick: Nachdem die Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrkräfte satt die Tische verlassen hatten, begann für das Kantinenpersonal die Phase zwei: Jetzt drückten die Erwachsenen die Schulbank und lernten vom Sternekoch Marquard neue Garmethoden, optimale Verwertung von Lebensmitteln und kurze Garzeiten. „Wir haben viele gute Anregungen erhalten. Ich versuche auf jeden Fall, in Zukunft mehrere Gänge in der Kantine ROS anzubieten“, verspricht Thomas Bieser.





Seitenblick: Die Stadtteilschule Wilhelmsburg bedankt sich bei der Firma Marker oHG, die dieses Ereignis mit 500 € und Manpower unterstützten; Herr Lutz Woltemate bereitete Smoothies zu. Die Firma METRO Harburg sponsorte die kompletten Lebensmittel, die für den Nachtisch benötigt wurden, und Tim Mälzers „Bullerei“ lieh der Kantine Küchenequipment für den Tag aus. Unterstützung erhielt die Stadtteilschule Wilhelmsburg zudem vom Handelshof und der Caterer Passage, die kurzfristig mit Blechen aushalf. Vielen Dank für die starke Unterstützung!

