



Datum:

05.01.2009

ERDGASPOKAL der Schülerküche® 2008/2009

eine gemeinsame Aktion der
deutschen Gasversorger mit
dem Verband der Köche
Deutschlands e. V.

Sechs Teams, 24 Schüler, ein Ziel: Einzug ins Berliner Finale der Schülerküche

Am 8. Januar kochen Berliner Schulmannschaften im Erdgaspokal-Halbfinale um die Wette

Sechs Teams mit 24 aufgeregten Schülerinnen und Schülern haben am 8. Januar 2009 ab 15 Uhr das gleiche Ziel: Sie wollen sich im Berliner Halbfinale des Bundeswettbewerbs ERDGASPOKAL der Schülerküche® für das Hauptstadt-Finale qualifizieren. Das erreichen nur die drei besten Mannschaften.

So liegt an diesem Nachmittag neben köstlichem Duft auch eine große Portion Spannung in der Luft, wenn die Kochgruppen in der Küche des Hotels Kurfürstendamm am Adenauerplatz ans Werk gehen. Ihre Aufgabe: Jede Mannschaft bereitet binnen 120 Minuten aus vorgegebenen Warenkörben ein dreigängiges Menü mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert zu und präsentiert seine Gerichte danach am passend gedeckten Tisch.

Obwohl die Wettbewerbsaufgabe für alle Teams gleich lautet - gefordert ist in der Vorspeise Gemüse, im Hauptgang Hähnchenbrust und ein Dessert mit Früchten der Saison und Schokolade - zaubern die 13- bis 17-Jährigen ganz unterschiedliche Speisefolgen.

Eine "Sinfonie der Sinne" bereitet beispielsweise das Team der Paul-und-Charlotte-Kniese-Schule für Sehbehinderte Lichtenberg-Hohenschönhausen zu. "Versteckte" Köstlichkeiten bringen die Schülerküche der 9. Hauptschule Marzahn-Hellersdorf auf den Tisch. Mit den Gerichten Herznote, Herzenswunsch und Herzenslust hält die Kochgruppe der Röntgen-Schule Neukölln dagegen, während die Mannschaft der Schule am Zwickauer Damm Neukölln Geschmackspaletten, Gemüsepaletten und Fruchtpaletten zaubert. Die Schülerküche der Louise-Schroeder-Schule Spandau behaupten kulinarisch "Asien ist das Ziel" und die Kochgruppe der Heinrich-Hertz-Oberschule Spandau stellt ihr Menü unter das Motto "Indien".

Eine fachkundige Jury beobachtet und bewertet die Mädchen und Jungen beim Kochen, Braten, Backen und Anrichten ganz genau. Die Herren sind allesamt gestandene Profis vom Verband der Köche Deutschlands e. V. Sie leisten die Juryarbeit beim Bundeswettbewerb der Schülerküche generell ehrenamtlich. Das Jurorengremium beim Berliner Halbfinale am 8. Januar 2009 leitet Thomas-Arne Jarocki vom Verein Berliner Köche 1841 e. V.

Damit die kochbegeisterten Teenager die Herausforderung des Wettstreits erfolgreich meistern, unterstützen sie vor allem ihre Teambetreuerinnen, aber auch Freunde und Eltern.

Als Patenunternehmen betreut und begleitet die GASAG die Berliner Schülerküche im bundesweiten Erdgaspokal. Sie finanziert den Mädchen und Jungen die Wettbewerbsteilnahme und sorgt beim Halbfinale als Veranstalter vor Ort mit für beste Wettkampfbedingungen.

Wir laden Sie sehr herzlich zur Berichterstattung über den Wettkampf der sechs besten Berliner Schülerkochmannschaften im Erdgaspokal-Halbfinale ein. Gern können Sie fotografieren, filmen und Interviews führen.

Beigefügt erhalten Sie eine Übersicht aller beteiligten Teams und ihrer Menüs. Mehr Informationen zum Bundeswettbewerb bietet unsere Website www.erdgaspokal.de.

Pressekontakt Erdgaspokal
Birgit Lehmann

Telefon: 034206/754-65

Fax: 034206/754-70

Mobil: 0160/7035278

presse@erdgaspokal.de

www.erdgaspokal.de

12EPS-RF-B



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes
der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem
Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerküche® 2008/2009

Kochtermin - Berliner Halbfinale

Kochtermin: **Donnerstag, 08.01.2009, 15:00 Uhr**
Kochort: **Hotel Kurfürstendamm am Adenauerplatz GmbH,
Kurfürstendamm 68, 10707 Berlin**
Ansprechpartner: **Herr Pschichholz**
Juror vor Ort: **Thomas-Arne Jarocki, Verein Berliner Köche 1841 e. V.;**
Thomas Horstmann, Verein Berliner Köche 1841 e. V.;
Harald Fiedler, Verein der Köche der Hauptstadt e. V.;
Detlef Richter, Verein der Köche der Hauptstadt e. V.

Kurzablauf: **15:00 Kurze Begrüßung / Kochbeginn**
ca. 16:30 Eindecken der Tische / Empfang der Gäste
ca. 17:15 Präsentation der Menüs
ca. 17:45 Verkostung
ca. 18:00 Offizielle Grußworte / Siegerehrung

Kochteams:

Patenunternehmen:

Paul-und-Charlotte-Kniese-Schule für Sehbehinderte, Berlin-Lichtenberg-Hohenschönhausen

Team: **Katharina Hnaino, Kevin Wehelt, Ronny Wasmund, Kevin Renner**
Betreuer: **Monika Kruppa**
Patenunternehmen: **GASAG**

Menü: **Sinfonie der Sinne**
Vorspeise: Forplay: Wir bitten zu Tisch - Kürbissuppe mit Kräuterpfannkuchen
Hauptgang: Sky´s peak: Geflügelpralinen auf Orangen-Ananas-Chutney
Dessert: Surprise in flames: Überraschungsbecher mit Schokobananen und Früchten

9. Hauptschule, Berlin-Marzahn-Hellersdorf

Team: **Matthias Kleinod, Miriam-Rebecca Cerny, Julia Werner, Elisa Ampukaeva**
Betreuer: **Felicitas Knappe**
Patenunternehmen: **GASAG**

Menü: **Das Versteckspiel**
Vorspeise: 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7 wo ist nur das Ei geblieben? Gemüsespieße, gefülltes Ei
Hauptgang: 1; 2; 3; 4 Eckstein alles muss versteckt sein. Gefüllte Hähnchenbrust mit Backkartoffeln.
Dessert: 1; 2; 3; wir alle sind beim Crepesessen dabei Schokoladen-Crepes



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes
der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem
Verband der Köche Deutschlands e. V.



ERDGASPOKAL der Schülerküche® 2008/2009

Röntgen-Schule / Team 1, Berlin-Neukölln

Team: **Rabia Akdeniz, Kübra Bozkir, Jenni Dochann, Jumana El-Numeiri**
Betreuer: **Annelie Große**
Patenunternehmen: **GASAG**

Menü: **Von ganzem Herzen**

Vorspeise: Herznote: Gemüsetartes, Petersilienpesto, Paprikaherzen, Balsamicoreduktion
Hauptgang: Herzenswunsch: Kräuterrisotto, Hühnerfleischröllchen
Dessert: Herzenslust: Schokoladenherz, gefüllt mit weißer Schokoladen - Limonen - Mousse, Mangokompott mit Chilli, Mangofeher

Schule am Zwickauer Damm, Berlin-Neukölln

Team: **Tamara Heinrich, Nathalie Yusef, Swalitz Grobba, Aylin Sen**
Betreuer: **Martina Schönfelder und Monika Schulz**
Patenunternehmen: **GASAG**

Menü: **Kulinarische Paletten**

Vorspeise: Geschmackspalette: Spinatschaumsuppe mit Gemüsebund
Hauptgang: Gemüsepalette: Gefüllte Hähnchenbrusttasche an buntem Gemüse und Sellerie-Kartoffel-Püree
Dessert: Fruchtpalette: Schokoladengrießflammerie mit Schokohaube und Früchten

Heinrich-Hertz-Oberschule, Berlin-Spandau

Team: **Virginia Wendtlandt, Jessika Brozka, Petra Lemke, Mandy Brückner**
Betreuer: **Annette Büchler**
Patenunternehmen: **GASAG**

Menü: **Indien**

Vorspeise: Blütentraum: Zweierlei Paprika-Cremesuppe
Hauptgang: Hähnchenbrustfilet á la Bollywood
Dessert: Exotischer Fruchtcocktail

Louise-Schroeder-Schule, Berlin-Spandau

Team: **Tuba Asan, Dennis Schroeder, Dominik Tetzner, Denise Blischke**
Betreuer: **Barbara Jäck-Schmidt u. Eva Linse-Keskekci**
Patenunternehmen: **GASAG**

Menü: **Asien ist das Ziel**

Vorspeise: "genoddled": Glasnudelsalat
Hauptgang: "gewokt": Hähnchen aus dem Wok
Dessert: "verreist": Süße Sushi mit Obst und Schokolade



Eine gemeinsame Aktion des Bundesverbandes der Energie und Wasserwirtschaft e. V. mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.