

GUTE Bekannte

Kundenmagazin der Stadtwerke Gotha GmbH

Engagement Alle Kraft für die Region

Kundenporträt Der Einkauf als Erlebnis

Einblicke Die Abteilung Geschäftskunden

02|2019

GUTE Bekannte

Kundenmagazin der Stadtwerke Gotha GmbH

Engagement Alle Kraft für die Region

Kundenporträt Der Einkauf als Erlebnis

Einblicke Die Abteilung Geschäftskunden

02|2019





Die KGS Küchencrew
beim Probekochen in
Erfurt mit Teambetreuerin
Anne Hasler (rechts),
Dana Hellmann von den
SWG und Profikoch
Mike Oertel.



KGS KÜCHENCREW AM Herd

Schülerinnen der Kooperativen Gesamtschule „Herzog Ernst“ haben Gotha beim diesjährigen **Schülerkochpokal** würdig vertreten. Bei ihrer Premiere holten die sympathischen Köchinnen einen tollen 3. Platz!

— „BACK TO THE ROOTS. Rote Beete, Pastinake & Co. – Wurzelgemüse kreativ und lecker“ – das war das Motto des diesjährigen Schülerkochpokals. Die Kooperative Gesamtschule „Herzog Ernst“ hat Gotha in diesem Jahr vertreten: Angetreten ist die KGS Küchencrew, eine „Kochfrauschaft“, denn mit Amely, Darja, Melina, Alexandra und Vanessa waren nur Köchinnen am Start. Beim großen Kochfinale am 20. Mai in Erfurt holte die KGS Küchencrew einen hervorragenden 3. Platz! Den Sieg fuhr das Team aus Apolda ein.

SCHÜTZENHILFE VON DEN STADTWERKEN

Bereits am 1. April durfte die KGS Küchencrew in den Räumen der DEHOGA in Erfurt zum Probekochen eine Generalprobe zum Besten geben. Als Unterstützung dabei war Mike Oertel, Vorsitzender des Bundes der Köche Erfurt e.V. Der Profikoch stand den Neulingen mit Tipps und Tricks hilfreich zur Seite.

Schützenhilfe gab es auch von den Stadtwerken Gotha: Das Kochteam wurde mit standesgemäßer Kochbekleidung ausgerüstet und erhielt zur Präsentation der Speisen schickes Geschirr aus Kahla. Die Zubereitung des Drei-Gänge-Menüs klappte wie am Schnürchen. „Es ist den Schülerinnen gelungen, innerhalb der vorgegebenen Zeit ihr Menü frisch zuzubereiten und pünktlich zu servieren und – es war lecker“, erzählt Anne Hasler, Schulsozialarbeiterin und Teambetreuerin der KGS Küchencrew. „Mike Oertel

hat mit Lob nicht gespart, was uns natürlich sehr gefreut und bestärkt hat.“

FÜR UMWELT UND TEAMGEIST

Starken finanziellen Rückenwind erhält der Wettbewerb unter anderem von den Stadtwerken Gotha. „Wir freuen uns, dass Gotha auch in diesem Jahr wieder mit einem Team am kreativen Wettkochen teilnimmt. Gern unterstützen wir unsere Schülerinnen dabei. Vor allem für Themen Regionalität und Umweltbewusstsein frühzeitig zu sensibilisieren, ist uns dabei wichtig. Auch der Teamgeist wird bei dem wichtigen Kochevent für Junioren gestärkt“, betont Dirk Gabriel, Geschäftsführer der Stadtwerke Gotha.

REGIONALE PRODUKTE DER SAISON

Hintergrund: Der Schülerkochpokal ist ein Kochwettbewerb für Mädchen und Jungen der Klassenstufen 5 bis 12, der die Auseinandersetzung mit gesunder, vollwertiger und klimafreundlicher Ernährung in den Fokus stellt. Im Austausch mit Berufsköchen fördert er das Erlernen von Koch- und Zubereitungsfähigkeiten. Aufgabe ist die vorwiegende Verwertung von regionalen und saisonalen Produkten. Bewusst sollen sich die Teilnehmer mit ihrer Heimatregion, der Herkunft und Herstellung von heimischen Produkten sowie deren Verarbeitung beschäftigen. Zum wiederholten Mal steht der Wettbewerb unter der Schirmherrschaft von Thüringens Ministerin für Infrastruktur und Landwirtschaft Birgit Keller. —

Beim 22. Schülerkochpokal stand das Wurzelgemüse im Rampenlicht.