

# Schüler kochen mit TV-Koch Stefan Marquard

„Sterneküche macht Schule“ ist zu Gast am Bildungszentrum Meckenbeuren



Gemeinsam mit TV-Koch Stefan Marquard schmecken die Neuner-Köchinnen beim Aktionstag „Sterneküche macht Schule“ die Sauce Bolognese ab. (Foto: Karl Gälle)

Von Karl Gälle

## Meckenbeuren

„Viele Köche verderben den Brei“ – diese Volksweisheit ist beim Aktionstag „Sterneküche macht Schule“ explizit widerlegt worden. Zusammen mit dem TV-Koch Stefan Marquard bereiteten das Mensateam sowie Neuntklässler ein gesundes wie schmackhaftes Mittagsmenü zu.

Mit dem Präventionsprojekt „Sterneküche macht Schule“ setzen sich der bekannte TV-Sternkoch und die Krankenkasse Knappschaft dafür ein, dass das Essen an Kitas und Schulen gesünder, nachhaltiger und attraktiver wird. Bundesweit werden Einrichtungen mit Zubereitungs- oder Aufbereitungsküchen unterstützt, wobei der Aktionstag in Meckenbeuren der erste 2023 in Baden-Württemberg war. Hier zeigte der Spitzenkoch eindrucksvoll, wie frische, gesunde und leckere Mahlzeiten zeit- wie kostensparend zubereitet werden können.

Als ein weiteres Highlight im zu Ende gehenden Schuljahr sieht Rektorin Ulrike Wiedmann den Tag mit Stefan Marquard. Sie freut sich, dass ihre Schule bei der Bewerbung zu „Sterneküche macht Schule“ bereits beim ersten Anlauf zum Zuge gekommen ist. Grundsätzlich seien die Schülerinnen und Schüler mit dem Mensaessen sehr zufrieden. Gerade deshalb sei es richtig, nicht stehen zu bleiben und sich auf den Weg zu machen, um neue Impulse zu setzen. Es gehe dabei nicht um die Erhöhung der täglichen Essensausgaben. Vielmehr gelte es, den Genuss zu steigern, Kosten einzusparen und auf regionale Produkte und hohe Qualität zu setzen, so die Rektorin. Seit 2011 leitet Esther Keller die Mensa am Meckenbeurer Bildungszentrum und sorgt zusammen mit ihrem Team für schmackhaftes Essen. Auch sie zeigt sich begeistert vom Aktionstag. Einerseits sieht sie sich in vielerlei Hinsicht bestätigt, freut sich aber auch über viele gute Impulse, die sie gerne mit ihrem Team umsetzen will. Beindruckend findet die Küchenchefin vor allem die beim Aktionstag gezeigten kurzen und schonenden Garmethoden für frisches Gemüse. Dabei sei nicht nur ein Umdenken vonnöten, es bedürfe auch einiger zusätzlicher Küchengeräte. Zudem soll künftig noch mehr mit frischen Kräutern aus dem Schulgarten gearbeitet werden.

Gefragt, wie er den Tag am Bildungszentrum Meckenbeuren erlebt habe, kamen beim Sternekoch Stefan Marquard persönliche Erinnerungen hoch: „Für mich war der Tag hier am Bodensee eine Art Heimkommen. Umso schöner war es, für die Meckenbeurer Schulgemeinschaft zu kochen und mitzuhelfen, dass die Arbeit in der Mensa einfacher und nachhaltiger wird.“ Stefan Marquard führte über zehn Jahre die „3 Stuben“ in Meersburg sowie das Restaurant Malereck in Langenargen. Dass am vergangenen Montag in der Mensa des Bildungszentrums ein besonders starker Andrang herrschte, versteht sich von selbst. An die Schülerinnen und Schüler wurden Kostproben aus der „Sterneküche“ verteilt, und auch bei den regulären wie geladenen Mensabesuchern war immer wieder „lecker, lecker“ zu hören.

---