

Dieser E-Mail Newsletter informiert Sie regelmäßig über alle Aktivitäten, Veranstaltungen und Neuigkeiten rund um den ERDGASPOKAL der Schülerköche®. Unabhängig davon steht das Projektteam natürlich gern für alle allgemeinen und speziellen Fragen rund um den Schülerkochwettbewerb persönlich, telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

In dieser Ausgabe:

1. Schwungvoller Jahresbeginn
2. Eine anerkennende Würdigung...
3. Und was gibt es zu gewinnen?
4. Kulinarischem Engagement...
5. Für den kulinarischen Kalender - Termine Landesfinale
6. Presseveröffentlichungen
7. Wieder eine Anekdote: Schülerreporter auf kulinarischer Pirsch
8. Heißes für die kalten Wintertage

1. Schwungvoller Jahresbeginn

Mittlerweile sollten wir uns an die neue Schreibweise der Jahreszahl 2010 gewöhnt haben und auch daran, dass damit das zweite Jahrzehnt des dritten Jahrtausends begonnen hat. Unabhängig, ob Sie zum Jahr zweitausendzehn sagen oder zwanzig zehn - wir wünschen Ihnen auf alle Fälle alles Gute, erfolgreiches Gelingen aller Vorhaben, Zeit für wichtige und weniger wichtige Dinge, sowie Geduld, Gelassenheit und für alles natürlich beste Gesundheit!

2. Eine anerkennende Würdigung...

...oder auch würdigende Anerkennung stellt in diesem Erdgaspokaljahr erneut das Zertifikat des Präsidenten des Verbandes der Köche Deutschlands e. V., Axel Rühmann, für die Teambetreuer dar. Damit soll die umfangreiche Arbeit, welche Coachs mit den Mannschaften in die Vorbereitung und Durchführung der Wettbewerbe stecken, ideelle Achtung von den Kochprofis erhalten. Vielleicht nutzt es dem Einen oder Anderen ja als Referenz.

3. Und was gibt es zu gewinnen?

Diese Frage bekommen wir als Wettbewerbsorganisatoren ab und zu gestellt. Natürlich steht bei der Teilnahme am Erdgaspokal der olympische Gedanke im Vordergrund und dass ganz viele Erfahrungen erzielt werden. Aber es gibt auch handfeste Sachpreise ab den - in dieser Woche begonnenen - Regionalfinalen zu gewinnen. Die Firma EASY GOURMET, die schon allen Teilnehmern des 13. Erdgaspokals eine Auswahl an Gewürzen zur Verfügung gestellt hat, sponsert den Regional- und Landesfinalisten sowie den Teambetreuern, Juroren und Gastgebern eine weitere Zusammenstellung ihrer Mühlen. Herzlichen Dank dafür nach Wiesbaden!

Eine kleine ausgefallene Besonderheit aus dem Haus KAHLA/Thüringen Porzellan bekommen die Prüfer vom Verband der Köche Deutschland e. V. zusätzlich als Dankeschön für die ehrenamtliche Unterstützung unseres Jugendwettbewerbes.

Sicherlich werden es sich auch die einzelnen Paten nicht nehmen lassen, "ihren" Kochschützlingen ein besonderes Geschenk zu überreichen.

Last but not least bekommt jeder Schüler, Betreuer und die Schule eine Urkunde mit Name und Platzierung in die Hand. Ein kleiner Tipp davon von uns für die Kids: Legt die Urkunden immer Euren Bewerbungsunterlagen bei, diese stellen eine gute Referenz dar. Schließlich macht Ihr damit deutlich, dass Ihr Euch weit über den Unterricht hinaus engagiert und bereit seid, Euch in Eurer Freizeit sinnvoll zu beschäftigen.

4. Kulinarischem Engagement...

...begegnen wir immer wieder. Im mittelfränkischen Schwabach stellt die Teilnahme am Erdgaspokal eine ganz besondere Ehre dar. Das aktuelle Kochteam tritt in der 13. Runde des Jugendkochwettbewerbes bereits zum dritten Mal an, war 2008 beim Bundesfinale und im letzten Jahr bayerischer Vizemeister, kann damit also eine beachtliche kulinarischer Erfolgsbilanz vorweisen. Die Schule selber ist schon seit fünf Jahren dabei. Betreuerin Brigitte Koller bekommt jedes Schuljahr die Anfrage von kochbegeisterten Schülern, ob sie beim Erdgaspokal mitmachen dürfen und hat dann die Qual der Wahl. Nachwuchssorgen gibt es also nicht!

5. Für den kulinarischen Kalender - Termine Landesfinale

Bereits am 21. Januar wird der erste Landesmeisterpokal überreicht - an das beste niedersächsische Team. Vier weitere Termine können Sie sich schon fest eintragen: den 24. Februar mit dem Berliner Landesfinale, den 03. März in Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen am 16.03. und den 18.03. für Rheinland-Pfalz. Alle anderen Wettbewerbe sind noch in Planung. Im nächsten Newsletter informieren wir über diese Termine, die dann natürlich auch - wie alle Daten - auf unserer Erdgaspokal-Website www.erdgaspokal.de zu finden sind.

6. Presseveröffentlichungen

Zu finden ist der Erdgaspokal auch in zahlreichen Medien, Kundenzeitschriften, Online-Artikeln, Stadtportalen etc. Das Thema "Jugendliche kochen" sorgt für ungebrochenes Interesse und entsprechende Berichterstattung. Nachfolgend eine kleine Auswahl nur von Online-Veröffentlichungen, in unserer Agentur stapeln sich auch die Darstellungen von Printmedien und in unserem Computerarchiv die Hörfunk- und Fernsehaufzeichnungen.

<http://www.echo-online.de/suedhessen/gross-gerau/gernsheim/art1236,425329>

http://www.gruenhain-beierfeld.de/index.php?id=1194&nid=15445&EpS=10®ion=alle&top_region=ERZ&n_start=0&exclusiv=0

http://www.volksstimme.de/vsm/nachrichten/lokalausgaben/wanzleben/?em_cnt=1563489&sid=dkqm13v51532183faeco1pbie3

<http://www.nrwz-online.de/v5/kreis/00030392>

<http://www.schwerin-news.de/schuelerkoeche-legen-wieder-los-beim-13-erdgaspokal/2923/>

7. Wieder eine Anekdote: Schülerreporter auf kulinarischer Pirsch

Nicht nur Nachwuchstalente für die Weiße Zunft, als Medienmacher haben wir uns besonders über den Besuch des Schülerreporters Jakob Stenzel von der Freien Oberschule Baruth beim Schulwettbewerb zwischen den Kochteams seiner Schule und der Oberschule Herbert Tschäpe aus Blankenfelde-Mahlow diese Woche in Brandenburg gefreut. Wie ein Großer hat der Achtklässler nicht nur die Teilnehmer befragt. Von den Betreuerinnen wollte er zum Beispiel unumwunden ihre weibliche Intuition wissen, wer wohl das Rennen macht. Marina Glogner vom Patenunternehmen EMB Erdgas Mark Brandenburg GmbH war so begeistert, dass sie im Interview Jakob eine Veröffentlichung seines Beitrags in ihrem Kundenmagazin angeboten hat. Auch wir sind auf seine Schreibe gespannt.

Wir sammeln besondere Geschichten rund um den Erdgaspokal und sind für Informationen gern auch von Ihnen dankbar an [presse@erdgaspokal.de!](mailto:presse@erdgaspokal.de)

8. Heißes für die kalten Wintertage

Aus der Nibelungen-Hauptschule Worms stammt das Rezept für eine feurige - und damit für die kalten Wintertage bestens geeignete Hauptspeise: "Hagens Feuerball-Spieße"

Zutaten:

Hackfleisch:

400 g Rinderhack, 1 kleine Zwiebel, 1 Ei (Größe S), 2 - 3 EL Paniermehl, 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 EL Butterschmalz

Sauce:

2 EL Wasser, 3 EL dunklen Balsamico, 1 Stängel Rosmarin, 1 TL Tomatenmark, 1 TL Johannisbeer-Gelee

Kartoffeln:

8 kleine Kartoffeln, 1 EL Butter, 1 Stängel Rosmarin

Dekoration:

16 Cherry-Tomaten, 8 Blättchen Basilikum

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen. Ein wenig Wasser in einem Kochtopf erhitzen, darin die Kartoffeln ca. 15 Minuten kochen.

Zwiebel schälen, halbieren, in kleine Würfel schneiden. Rinderhack in eine Schüssel geben, Zwiebelwürfelchen, Ei, Gewürze und Paniermehl hinzufügen und mit einer Gabel gründlich vermengen, bis ein kompakter Fleischteig entsteht. Aus diesem Teig kleine Bällchen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Hackfleischbällchen von allen Seiten knusprig anbraten.

Cherry-Tomaten waschen und mit in die Pfanne geben, auf niedriger Garstufe mit Deckel ca. 5 Minuten weitergaren. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Wasser, Balsamico, Rosmarinstängel und Tomatenmark zum Bratenfond in die Pfanne geben und unter Rühren aufkochen lassen. Sauce reduzieren bis sie dickflüssig ist. Johannisbeer-Gelee einrühren, frischen Pfeffer darüber mahlen.

Cherry-Tomaten mit den Hackfleischbällchen abwechselnd auf kleine Spieße stecken und im Backofen warmstellen.

Pellkartoffeln in große Schnitze teilen und in wenig heißer Butter mit etwas Rosmarin anbraten.

Guten Appetit!

Die nächste Ausgabe des Newsletters erscheint voraussichtlich in der 6. Kalenderwoche 2010. Redaktionsschluss: 08.02.2010

teamWERK GmbH <http://www.teamwerk.com>
PR · Presse · Veranstaltungen