

# Junge Köche stellen gemeinsam verschiedene Kartoffelgerichte her

An der Aicher-Scholl-Schule findet ein Kochtag statt

BAD SAULGAU (sz) - Ganz schön was los an der Aicher-Scholl-Schule: 57 Meisterköche haben die Lehrküche und die mobile Kücheneinheit an der Aicher-Scholl-Schule in Bad Saulgau genutzt, um diverse Kartoffelgerichte zu kochen.

Als Gastgeber hatte die Außenklasse der Aicher-Scholl-Schule die Klasse 4a und ihre Kooperationsklasse 4b der Berta-Hummel-Schule in ihre Stammschule eingeladen. Zu Beginn der Kochaktion lernten alle Schüler die Gebärde für Kartoffel kennen, da der Einsatz von Gebärden im Unterrichtsalltag an der Aicher-Scholl-Schule verankert ist, um allen

Schülern die Kommunikation miteinander zu erleichtern.

Unterstützt wurden die fleißigen Schüler von ihren Lehrkräften Nina Schlichte, Katrin Marschall, Heidi Keller, Tanja Hoffmann und von Theresa Vogel, die an der Aicher-Scholl-Schule ein freiwilliges soziales Jahr absolviert hatte.

## Chips werden blind verkostet

In der Mensa wurden eifrig Kartoffeln geschält und gekocht, um Gerichte wie Kartoffelsuppe, Kartoffelspalten, Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Kartoffelwaffeln zuzubereiten. Die Schüler testeten ihre

Schälkünste, um eine Anerkennung für die längste Kartoffelschale zu erhalten. Auch der Geschmackssinn war gefordert, mussten die Schüler doch blind Kartoffelchips verkosten und herausfinden, welche selbstgemacht waren und welche aus dem Supermarkt stammten. Diese Aufgabe lösten alle mit Bravour.

Die Kochkünste der Schüler waren bemerkenswert, befanden die Lehrkräfte. Alle Gerichte waren sehr lecker. Der Kochtag begeisterte alle Schüler, die sich wünschten, demnächst wieder eine gemeinsame Kochaktion an der Aicher-Scholl-Schule durchzuführen.



Die Schüler schälen bei ihrem Kochtag jede Menge Kartoffeln und verarbeiten sie zu Gerichten.

FOTO: HOFFMANN