

AN DIE TÖPFE – FERTIG – LOS

6. CHUCHISCHLACHT IN DER PESTALOZZISCHULE STANS

Raspeln, schälen, backen. Alle zwei Jahre wird die dortige Schulküche zum Austragungsort eines ganz besonderen, kulinarischen Events – organisiert von den Stanser Lehrpersonen des Fachs WAH (Wirtschaft, Arbeit & Haushalt).

Schülerinnen und Schüler der 2. und 3. ORS bereiteten am vergangenen Freitag in Zweiterteams an den vier Kochinseln Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts in vorgegebener Zeit zu. Anschliessend wurden ihre Ergebnisse hinsichtlich Kreativität, Geschmack, Teamarbeit, Hygiene sowie Zeit- und Arbeitsaufwand von den beiden Spitzenköchen Peter Lachmaier, Küchenchef im Grand Hotel Europa in Luzern, Prüfungsexperte und Betreuer überbetrieblicher Kurse, sowie Manuel Zünd, Küchenchef im Davoser «Alpengold», Teil der Schweizer Kochnationalmannschaft und Olympiasieger von 2020, begutachtet und mit maximum 300 Punkten bewertet.

Verlierer gab's keine – grosser Spass, die Freude am gemeinsamen Kochen und coole Preise für alle – auch einen für No-Food-Waste – waren unbezahlbarer Gewinn.



Verdiente Preisverleihung



Frische, saisonale, regionale Zutaten



Bianca Kemke Emsiges Schaffen



Sympathische Begrüssung durch Ursula Furrer



Kochprofis Peter Lachmaier (links) und Manuel Zünd (rechts)



Präsentation der Ergebnisse vor der Fachjury



Mit Liebe zum Detail