



Alles ging glatt: In der Proberstube richteten die Hobbyköche die Speisen an – wenn auch oft mit noch unruhiger Hand.

FOTOS: NORBERT SCHWARZOTT

Von JANA-LORENZ-ECK (Text)  
und NORBERT SCHWARZOTT (Fotos)

Im Randersackerer Weinhaus „Ewig Leben“ kochten und servierten 16 Schüler der Waldorfschule Würzburg für einen guten Zweck. Im Rahmen des seit 1994 europaweit stattfindenden WOW-Day (Waldorf One World) hatten sich die Schüler der neunten, elften und zwölften Klassen diese Aktion ausgedacht. Der Erlös soll zu 100 Prozent an ein Zentrum zur Betreuung von Klein- und Vorschulkindern in den Townships von Kapstadt gehen, um dort die Ausbildung weiterer Erzieherinnen zu ermöglichen.

Kocherfahrung konnten die Schüler bereits in der Vergangenheit sammeln. In der Schule genauso wie bei einem Kochkurs in der Küche von Koch Alexander Hinz. Damals stand „Slow Food“ im Vordergrund: genussvolles, bewusstes Essen, zubereitet aus regionalen und saisonalen Produkten mit authentischem Charakter.

### Drei-Gänge-Menü

Bereits um 9 Uhr morgens ging es in der Küche mit den Vorbereitungen für das Drei-Gänge-Menü los. Unter Anleitung vom „Ewig Leben“-Chefkoch Alexander Hinz bereiteten die Schüler Suppe, Hauptgang und Nachspeise zu. Auch an Vegetarier hatte man gedacht.

Die Zusammenstellung der Speisenfolge hatten die Köche Alexander Hinz überlassen, der vor allem mit fränkischen Gerichten auf-

wartete. Vorgabe war nur die Verwendung saisonaler Zutaten, die zum Teil sogar aus dem Schulgarten stammten. Äpfel, Quitten und Zwetschgen waren im Vorfeld von den fünf-

ten und sechsten Klassen geerntet worden.

Nach einem Sektempfang zu klassischer Gitarrenmusik von Simon Hergenröther im Freien erwarteten die Gäste im Lokal festlich

# WOW! Was für ein Essen!

## Aktionstag der Waldorfschule

*Gut essen und damit auch noch Gutes tun, wem würde das nicht gefallen. 95 Gäste ließen sich's am WOW-Day ohne schlechtes Gewissen gut gehen.*

gedeckte Tische in den Farben Rot und Weiß. Die Dekoration und der Service gehörten ebenfalls zur Aufgabe der Junggastronomen. Dabei erhielten sie professionelle Unterstützung von Kerstin Köppen, der Pächterin des Restaurants „Ewig Leben“. Aber trotz aller fachkundigen Anleitung war die Anspannung zu spüren. „Wie wird unser Angebot wohl bei den Gästen ankommen?“, fragten sich nicht nur Florian und Julian, die sich an den Tischen um die Gäste kümmerten.

Auch in der zum Vorbereitungsraum umfunktionierten Proberstube waren aufgeregte Hobbyköche am Werk. Dort wurden die Speisen angerichtet und das oft mit noch unruhiger Hand. Aber alles lief glatt. Sowohl Vor- als auch Haupt- und Nachspeisen kamen ohne Unfälle auf die Tische und erhielten viel Lob. Dazu wurden unter anderem Weine des Weingutes „Trockene Schmitts“ gereicht, das schon den Sektempfang kostenlos übernommen hatte.

### Alle zufrieden

Es wurde 22 Uhr bis die ersten Gäste satt und um ein kulinarisches Erlebnis reicher an Aufbruch dachten. In der Küche war zu diesem Zeitpunkt eine Gruppe müder aber glücklicher Hobbyköche unter sich und freute sich über den gelungenen Abend. Auch im Service machte sich neben Müdigkeit Zufriedenheit breit. Und der eine oder andere dachte zum Ende des Abends schon über eine Wiederholung beim nächsten WOW-Day nach.



Abgeschmeckt: Die Suppe schmeckt lecker.



Guter Service: Die Gäste waren zufrieden.



Maßvoll: Nur nicht zu wenig einschenken.



Endkontrolle: die Teller-Inspektion.