



„Kalte Ausstellung“ statt kalter Aufstellung

„Johanna-Just“-Azubis starten beim Koch-Worldcup 2026 in Luxemburg



Jürgen Klopp formiert dieser Tage unser neues Fußball-Nationalteam, das zukünftig wieder an alte Erfolge bei Welt- und Europameisterschaften anknüpfen soll.

Auch in Potsdam, am OSZ „Johanna Just“, trainiert aktuell eine ganz besondere Mannschaft, die in wenigen Wochen schon bei der Koch-WM in Luxemburg („RAK Porcelain Culinary Worldcup“) um einen Titel wetteifern möchte.

Betreut von drei Lehrkräften treten zwölf Azubis mit einer „Kalten Ausstellung“ im Wettbewerb „Culinary Arts“ an. Sie kreieren dafür ein Fünf-Gänge-Menü und vier verschiedene Fingerfoods. Das Besondere: Die Speisen werden nicht -wie man erwarten würde- verzehrt, sondern konserviert und ähnlich Exponaten einer Kunstaussstellung präsentiert. Gefragt sind ein überzeugendes Konzept und kulinarisches Handwerk, bestenfalls in Perfektion.

So, wie der Nationalcoach unmittelbar vor einem Spiel seine taktische Marschroute kaum verrät, so wenig lassen sich auch unsere Akteure des Foodtruck-Köche-Teams in ihre Karten schauen. Nur soviel: Ihre Culinary Arts werden dem Prinzip „Vegan, regional, saisonal!“ folgen und unser Bundesland Brandenburg sowie die Jahreszeit Herbst interpretieren.

Kürbis, Topinambur, Kohl, Rüben, Kartoffeln, Pilze, Holunderbeeren dürften u.a. Elemente ihrer kulinarischen Performance sein.

Finanziert durch den Förderverein des OSZ geht's am 20. November auf ins nicht gerade um die Ecke gelegene Kirchberg/Luxemburg. Am Tag darauf wird gewetteifert, am 22.11. erwarten wir die Heimkehrer wieder in Potsdam.

Vielleicht mit einer Top-Platzierung?

Die Fanbase einer ganzen Schulgemeinde drückt jedenfalls die Daumen ...

RAK Porcelain
Culinary Worldcup

