

Ich mag die Speisen, die wir kochen. Gerald ist sehr entspannt und immer nett zu uns.

Wir haben sehr viel Spaß beim Kochen und haben schon viel dazugelernt!"

Rabrin, Sana und Larisa - Schülerinnen der 3A



DANKE!

Möglich ist all das nur dank der großzügigen Unterstützung durch unsere Sponsor*innen und allen voran natürlich durch Gerald Kulnig, der seine freien Tage der 3A zur Verfügung stellt!

Es bedanken sich ganz herzlich:

Mohamad	Abdi	Marwa
Florentina	Taiem	Muhammed
Larisa	Sahin	Osama
Nestor	Rabrin	Oisin
Valmir	Sana	Isabella
Drilon	Frau Pfennich & Frau Lanzenberger	

GRENZENLOS KOCHEN!

Seit diesem Schuljahr kocht die 3A mit großer Begeisterung unter der kreativen Leitung von Gerald Kulnig - Küchenchef des Tenha Wine & Dine.

UNSERE ZIELE



NEUE EINDRÜCKE

Die Klasse lernt neue Lebensmittel und Gewürze kennen. Viele Schüler:innen probieren zum ersten Mal zum Beispiel Feigen, Karamell oder Kraut.



ZUSAMMENARBEIT

Jede*r übernimmt eine Aufgabe, sodass wir am Ende gemeinsam essen können. Beim Abwaschen und Aufräumen helfen alle zusammen!



KREATIVITÄT

Die Jugendlichen bringen ihre Ideen ein. Besondere Freude haben sie am schönen Anrichten und Präsentieren der Speisen.

UNSER KOCHPROJEKT



Gekocht werden Speisen aus aller Welt - von Adana Kebab bis Zitronenkuchen, von Fregola Sarda mit Huhn bis französischer Schoko-Tarte.
Die Jugendlichen lernen neue Lebensmittel kennen, kommen in Kontakt mit der Kulinarik aller Welt und stellen ihre Kreativität in der Küche unter Beweis. Im MIttelpunkt steht dabei eines: Freude am Kochen!