

**Das gab es im Eichsfeld noch nie**

**Ein Bericht von Ilka Kühn, Journalistin und Mitglied im Rotary – Club Eichsfeld.  
Sie war als Jurymitglied dabei.**

**Dienstag, 30. April 2013, 20:09 Uhr**

Die Show ist zu Ende, die Organisatoren lassen den Abend mit einigen Gästen ausklingen. Das Fazit: eine rundum gelungene Sache: die Kochshow Inklusiv oder das Duell an den Kochtöpfen. Die wochenlange Vorbereitung hat sich mehr als gelohnt...



Vor mehr als fünf Wochen trafen sie erstmals aufeinander: zwei Profiköche aus dem Eichsfeld, und 20 Hobbyköche, zehn davon mit Handikap, zehn ohne. Richtig Ahnung vom Kochen hatten nur Guido Zinke und Ralf Svatos. Der eine hat ein Restaurant in Heiligenstadt, der andere in Neustadt. Von beiden wird die Kochkunst hochgeschätzt. Und beide hatten nicht gezögert, als sie gefragt wurden, ob sie mit jeweils einem Team von Menschen mit und ohne Behinderungen in einem Kochduell gegeneinander antreten würden.



Die Turnhalle der Tabaluga-Schule in Worbis fungierte in den vergangenen Wochen als Küche und heute als Plattform für eine Show, die das Eichsfeld und sicher auch andere Regionen noch nicht erlebt haben.

So lang wie die Showküche war, so lang stand gegenüber der Tisch mit den Juroren, 14 an der Zahl, aus verschiedensten Bereichen bis hin zu Journalisten. Hinter der Jury gespannt wartende Zuschauer. Am Mikrofon Bernhard Berkhahn, der mit Bravour den ganzen Nachmittag/Abend moderierte. Eckardt Lintzel führte den Vorsitz der Jury und gab die jeweilige Wertung bekannt.



Vorspeise, Vorsuppe, Hauptgericht und Dessert stand auf der Speisekarte und alles doppelt, da es ja zwei Teams waren. Es war super mit anzusehen, wie 22 Leute in extra Kochkleidung auf engstem Raum gut organisiert zusammen leckere Gerichte zubereiteten.

So gab es vom Team Svatos den Gruß aus der Küche, Heiße Liebe, Orangen-Tomatensüppchen am Basilikumschaum, mit Hartkäse und Kräutern gefüllte Weidegockelkeule auf fernöstlichen Mie-Nudeln und Wok-Gemüse und als Dessert hausgemachtes Schokoladen-Eierlikör-Parfait auf einer fruchtigen Weißwein-Zabaione.

Das Team Zinke zauberte Spanische Albondingos, Pizzaröllchen, Feldsalat mit Himbeerdressing, Wirsingcremesuppe mit Wachtelei, Hähnchenbrust mit Sesamkarottenfüllung auf Erdbeer-Spargelsalat mit Pilzkartoffeln und als Dessert Liebesknochen mit Schokolade-Frischkäse-Füllung.



Für die Jury war es eine sehr schwierige Aufgabe, die Speisen waren sehr lecker und auch das Optische überzeugte. Schließlich waren alle Gewinner, jede Mannschaft wurde zweimal Sieger. Und gewonnen haben in diesen Wochen alle im gemeinsamen Miteinander, das wurde ebenfalls deutlich. Eine Aktion, die Schule machen sollte. Man kann den Beteiligten nur gratulieren für solch Engagement! Die beiden Kochteams haben übrigens als Preis ein Essen mit der gesamten Mannschaft beim jeweilig anderen Koch erhalten, also Team Svatos geht zu Guido Zinke zum Essen und Team Zinke zu Ralf Svatos.



Als Dank gab es noch das druckfrische Kochbuch für ein starkes Team, das aus der Feder von Gisela Reinhardt stammt. Eine schöne Erinnerung an eine starke Aktion. Wo andere noch über Inklusion nachdenken, die Lebenshilfe Leinefelde-Worbis lebt sie schon mit vielen Partnern.

**Ilka Kühn**