

Sterneköche veredeln Kochbuch

Lorcher Schüler gründen Unternehmen „SocialCookStar“ – Sterneköche steuern Rezepte bei

VON HANNA SPANHEL

LORCH. Viele Köche verderben den Brei? Von wegen. Sieben Schülern des Gymnasiums Friedrich II. in Lorch im Ostalbkreis können es gar nicht genug (Sterne-)Köche sein. Sie hatten nämlich die Idee, ein Kochbuch mit Rezepten von Sterneköchen aus Baden-Württemberg herauszugeben, samt Videos mit persönlichen Tipps von den Küchenprofis. Sie haben daraus sogar ein Unternehmen gemacht: „SocialCookStar“ heißt die Lorcher Schülerfirma. „Sozial“, weil die Gewinne am Ende dem Projekt „Schlupfwinkel Stuttgart“ zugutekommen sollen – einer Organisation, die sich für auf der Straße lebende Jugendliche einsetzt. Für die Dauer eines Geschäftsjahres wurde die Firma gegründet; sie läuft über das bundesweite Junior-Programm des Instituts der deutschen Wirtschaft Köln.

„Die Idee zu der Firma entstand im Rahmen unseres Leistungsfachs Wirtschaft – da gibt uns die Schule die Möglichkeit, eine Schülerfirma zu gründen“, erzählt die 17-jährige Schülerin und Vorstandsvorsitzende Josefa Wagner. „Irgendwann kamen wir auf den Gedanken, ein Kochbuch mit Rezepten von Sterneköchen zu machen, schließlich ist Baden-Württemberg ja das Land der Sternerestaurants. Mit der Idee und einem Businessplan bewarben sich die Schüler dann beim Junior-Programm. Sie werden nun als eine von 160 Schülerfirmen in Baden-Württemberg unterstützt und können am landes-

weiten Wettbewerb des Instituts teilnehmen.

Über das Programm brachten die Schüler auch Aktien an den Mann: 90 Stück, einen Anteilsschein zu je zehn Euro. Damit stand das Startkapital. „Die Geldfrage ist trotzdem die größte Schwierigkeit an dem Projekt“, sagt Wagner. „Über die Aktien hatten wir erst mal 900 Euro zur Verfügung, die Druckkosten für 750 Kochbücher liegen aber bei gut 5000 Euro.“ Über ihre Internetseite „socialcookstar.de“ starteten die sieben Jungunternehmer daher einen Vorverkauf: ein Buch kostet 19,95 Euro.

Jugendliche führen Doppelleben als Schüler und Unternehmer

Auch prominente Unterstützer aus der Wirtschaft konnte die Schülerfirma für ihr Geschäft gewinnen: So erwarben bereits Reinhold Würth, Vorsitzender des Stiftungsaufsichtsrats der Würth-Gruppe, und Daimler-Vorstandsmitglied Christine Hohmann-Dennhardt Aktien bei der Schülerfirma. Allerdings: „Es war nicht immer einfach, jemanden für unser Geschäft zu gewinnen oder überhaupt angehört zu werden“, sagt Wagner. Es sei auch eine Erfahrung gewesen, mit Absagen umzugehen zu lernen.

Einfach ist so ein Doppelleben als Schüler und Unternehmer jedenfalls nicht: Quer

durchs Land müssen die Schüler für ihre Termine mit den Köchen fahren – vergangene Woche besuchten sie Sterneköch Benjamin Schuster im Délice in Stuttgart; als Rezept steuert er im Hauptgericht Perlhuhnbrust auf Kräutersaitling mit Spitzkohl bei. Acht Sterneköche aus dem Land konnten die Schüler bisher für ihr Projekt gewinnen. Neben Benjamin Schuster sind dies: Boris Benecke (Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe), Hans-Harald Reber (Reber's Pflug), Sebastian Wiese (Altes Amtshaus Ailringen), Harald Wohlfahrt (Restaurant Schwarzwaldstube, Hotel Traube Tonbach), Sascha Wolter (Backnanger Stuben), Klaus Buderath (Lago in Ulm), Rolf Straubinger (Burg Staufeneck). Die Köche und das fertige Gericht werden für das Kochbuch von einem Fotografen abgelichtet, der die Schüler als Wirtschaftspate unterstützt. Dazu kommen wöchentliche Sitzungen, Finanzkalkulationen, Marketing und Pressearbeit.

Noch bis zum Sommer läuft das Projekt – bis dahin muss alles fertig werden. Bei ihrer zweiten Hauptversammlung Ende Juli muss sich die Schülerfirma auflösen. „Was am Ende zählt, sind die Erfahrungen“, sagt Josefa Wagner – und das Gefühl, etwas Gutes getan zu haben. Und was kommt nach dem Abi? Josefa Wagner würde gerne Betriebswirtschaftslehre studieren, dual, mit Schwerpunkt Dienstleistungen. Sie weiß jetzt, dass beides wichtig ist: Theorie und Praxis.

www.socialcookstar.de

Schwarzwälder Bote, 01.04.2014

Auf dem Olymp der Kochkunst

Schülerfirma SocialCookStar zu Gast bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach

Baiersbronn-Tonbach. Drei Michelin-Sterne seit über 20 Jahren und die Höchstbewertung von 19,5 Punkten im GaultMillau sprechen für sich. Harald Wohlfahrt gilt als der beste Koch Deutschlands. Und trotzdem hat er sich Zeit genommen für die Schülerfirma SocialCookStar.

Bei diesem Ausnahmekoch fanden die Schüler des Gymnasiums Friedrich II. Lorch mit ihrem sozialen Projekt (siehe Informationskasten) ein offenes Ohr. Ein Team, bestehend aus zwei Schülern, ihrem Wirtschaftspaten und Fotografen Philipp Sedlacek sowie Schulpatin Nadine Kußler, wurde nach Baiersbronn eingeladen.

Extra für das Kochbuch hatte der Drei-Sterne-Koch ein nachkochbares Menü kreiert. Vor den Augen der Schüler richtete Harald Wohlfahrt in höchster künstlerischer Manier die Vor- und Hauptspeise auf den Tellern an. Mit der Pinzette wurde selbst der kleinste Zucchini-Würfel an die richtige Stelle platziert. Disziplin, Präzision und hochkonzentrierte Arbeit in der Küche gehen den Kreationen voraus.

Und das Ergebnis war beeindruckend: «Ein einmaliges Zusammenspiel aller Sinne», so die Schüler. Die künftigen Leser können sich schon jetzt unter anderem auf den Haupt-



Harald Wohlfahrt richtet die Hauptspeise für das Foto-Shooting an (Bild links). Auf dem Bild rechts Harald Wohlfahrt sowie Leonie Ellinger und Felix Weber von der Schülerfirma SocialCookStar und Schulpatin Nadine Kußler (von rechts) Fotos: Gymnasium Friedrich II. Lorch

gang »Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Bärlauchpesto« freuen. Das süße Finale zauberte der ebenfalls mehrfach ausgezeichnete Chef-Pâtissier Pierre Lingelser. Das Menü wird durch die

passenden Weinempfehlungen des Spitzen-Sommeliers Stéphane Gass abgerundet.

Das Anrichten der Hauptspeise können die Leser auf der Homepage der Schülerfirma nachvollziehen. Auch sei-

nen Geheimtipp für die anstehende Spargelzeit erzählt der Sternekoch dort.

Trotz seines eng getakteten Tagesplans nahm sich Wohlfahrt Zeit, Fragen von SocialCookStar zu beantworten. So

antwortete er auf die Frage nach dem Druck, der auf einem Sternekoch lastet, dass er nach über 20 Jahren mittlerweile die nötige Ruhe bei der jährlichen Bekanntgabe der Michelin-Sterne habe.

INFO

Das Projekt

Zwölf Sterneköche aus Baden-Württemberg in einem Kochbuch zu vereinigen – das ist das erklärte Ziel der siebenköpfigen Schülerfirma »SocialCookStar« des Gymnasiums Friedrich II. Lorch. Die Geschäftsidee besteht in der Entwicklung, Produktion und dem Verkauf eines eigenen

Kochbuchs mit zwölf Sterneköchen aus Baden-Württemberg.

Im Rahmen des bundesweiten Junior-Wettbewerbs des Instituts der Deutschen Wirtschaft in Köln wollen die Schüler innerhalb eines Jahres diese Geschäftsidee verwirklichen. Neben den wirtschaftlichen Erkenntnissen steht der soziale Aspekt im Mittelpunkt. Ein Teil des Bucherlöses wird an

den »Schlupfwinkel Stuttgart« gespendet, eine Anlaufstelle für Kinder und Jugendliche, die auf der Straße leben. Im Mai wird das Kochbuch erscheinen.

Aktuell beteiligen sich folgende Sterneköche aus Baden-Württemberg: Boris Benecke (Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe), Klaus Buderath (LAGO hotel & restaurant am see, Ulm), Hans-Harald Reber

(Reber's Pflug, Schwäbisch Hall), Jörg Sackmann (Restaurant Schlossberg, Baiersbronn), Benjamin Schuster (Délíce, Stuttgart), Rolf Straubinger (Burg Staufenack, Salach), Sebastian Wiese (Altes Amtshaus, Ailringen) und Sascha Wolter (Backnanger Stuben, Backnang). Weitere Informationen und Vorbestellungen unter www.socialcookstar.de

Gmünder Tagespost, 08.04.2014, S. 15

Kochen wie im Sternerrestaurant

Lorcher Schülerfirma „SocialCookStar“ arbeitet mit hohem Aufwand an exklusivem Kochbuch

Sterneküche und soziales Engagement, das wollten die Schüler des Seminarkurses Wirtschaft am Gymnasium Friedrich II. unter einen Hut bringen. Als Mitglieder der Schülerfirma „SocialCookStar“ setzen sie die Idee um. Und erleben gerade die harte Realität des Berufslebens.

ANJA MÜLLER

Lorch. Ein Kochbuch wollen sie herausbringen, die sieben Teilnehmer des Seminarkurses Wirtschaft und Gründer der Schülerfirma „SocialCookStar“ am Gymnasium Friedrich II. in Lorch. Nicht irgendeines. „Das ist nicht das Neue“, sagt Josefa Wägner als Firmenchefin. Sterneküche sollten es sein, und das Ganze muss einem guten Zweck dienen, stellten sich die Schüler als Bedingung für ihre Teilnahme am Junior-Wettbewerb des Instituts der deutschen Wirtschaft in Köln. Während ein entsprechendes soziales Projekt mit dem „Schlupfwinkel Stuttgart“, einer Organisation der Evangelischen Gesellschaft und der Caritas Stuttgart, die Jugendliche bei Problemen mit Schulen, Ämtern oder Eltern unterstützt, schnell gefunden war, mussten die Schüler an Sterneküche erstmal herankommen.

„Die Köche haben nicht gleich hier geschrien“, sagt Steffen Lillich, in der Firma zuständig für die Finanzen. Mit Hilfe von Kontakten und Mund-zu-Mund-Propaganda fanden sich jedoch zehn herausragender Kochprofis, die bei dem Projekt mitwirken wollen, darunter Namen wie Harald Wohlfahrt von der „Traube“ in Tonbach oder Rolf Straubinger von Burg Stauffeneck. Seither geht es für die sieben Schüler mit ihrer Lehrerin Nadine Kuffler Schlag auf Schlag. Termine mit den Köchen finden, Vorbesprechungen,



Bis ihr Sternekochbuch gedruckt ist, brauchen die Mitglieder der Lorcher Schülerfirma „SocialCookStar“ viel Organisationstalent – und dürfen bei manchem Sternekoch sogar selbst an den Herd.

Dann die Fototermine in den jeweiligen Restaurants für das Kochbuch: Konzept des Buches vorstellen, Equipment aufbauen, „und wenn man Glück hat, darf man in die Küche“, sagt Johannes Gassmann, zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit. Sehr professionell seien die Köche bei der Arbeit, alles sei komplett durchorganisiert. So dauere eine Fotosession „wenn wir schnell sind, zwei Stunden“, sagt Lehrerin Nadine Kuffler, die bei den Terminen stets mit dabei ist und ebenfalls jede Menge Zeit in das Projekt steckt.

Bei Boris Benecke im Wald- und Schlosshotel Friedrichruhe lief die Sache etwas anders: Die Schüler dürfen

das komplette Menü selbst kochen. Gar nicht so einfach, Wachteleier geschält zu bekommen, stellte etwa Verena Schatz bei der Gelegenheit fest. „Wenn man sieht, was im Essen steckt, werden einem die Preise klar“, sagt Leonie Ellinger. Die Zutaten zu den Menüs sind durchaus exklusiv, wenngleich etwa Harald Wohlfahrt seine Gerichte extra vereinfacht habe, erklärt Felix Weber. Nachkochbar sind sie alle, versichert Josefa Wägner.

Der Leser soll im Buch jeweils ein Menü pro Koch mit drei Rezepten finden. Dazu kommt ein Teil zur Pralinenherstellung von Gourmetkoch Ludwig Heer, der zugleich Wirtschaftspate der Lorcher Schule ist. Zu denen gehört auch

Grafik-Designer Philipp Sedlacek, der die Fotos für das Kochbuch macht und die sieben Firmenbetreiber beim Layout berät. Keiner der Schüler klagt, dass Wochenenden nicht mehr frei sind, dass das Pensum von verpassten Schulstunden anderweitig nachgeholt werden muss. Ihr Erfahrungsschatz hat sich immens vergrößert. Und die Sieben hat der Ehrgeiz gepackt. Sie eifern ihren Kurs-Vorgängern nach, denn die waren bereits Preisträger beim Junior-Wettbewerb.

Das „SocialCookStar“-Kochbuch für 19,99 Euro ist vorzubestellen unter www.socialcookstar.de.