

# Der Spaß schweißst am Herd zusammen

*Team von Phoenix Contact gewinnt die erste lippische Kocholympiade*

**Detmold.** Viele Köche verderben den Brei? Aber nein, bei der ersten lippischen Kocholympiade standen am Samstag 28 Mitarbeiter lippischer Unternehmen am Herd. Die sieben Teams vereinten 19 Nationalitäten und kochten um die Wette. Eine Aktion, die der Arbeitskreis „Armin“ organisiert hat, mit dem Ziel, die Integration in den Betrieben zu fördern.

Hinter „Armin“ steckt eine größere Idee. Als Verantwortungspartner für Lippe bündeln mittlerweile mehr als 100 Unternehmen ihr Engagement. Gemeinsam mit der IHK Lippe zu Detmold, der GILDE Wirtschaftsförderung und weiteren Partnern initiieren sie Aktionen zum Thema „Bildung – Beruf – Lebensqualität“, um die Zukunftsfähigkeit der Region zu sichern. Die Projektgruppe „Armin“ wiederum konzipiert Projekte, die die Integration von Mitarbeitern mit Migrationshintergrund in den Betrieben stärken.

Spaß stand im Felix-Fechenbach-Berufskolleg deshalb auch an erster Stelle. Morgens



**Handarbeit:** Nicola Distratis (links) und Dirk Ohms machen Nudeln selbst FOTO: HAGEMANN

um 7.30 Uhr öffneten sich die Türen der Schule an der Saganer Straße. Die Teilnehmer der Firmen Phoenix Contact, Schwering & Hasse, Komet Medical (Brasseler), Weidmüller, IHK, Hanning & Kahl und der Lippischen Landes-Zeitung mussten erstmal einen langen Tisch dekorieren, bevor es in die den Küchen im Nebengebäude ernst wurde. Musik, lautes Lachen und dazwischen die Juroren – aus verschiedenen Nationen –, die mit ihren Bewertungsbögen an den Küchenzeilen vorbeikamen, ei-

nen Blick auf das Chaos und die dampfenden Töpfe warfen und die Zwischennoten verteilten.

Jedes Team musste zu einer festgelegten Zeit einen Vorspeisenteller, ein Hauptgericht und ein Dessert für die Jury auf einem Teller anrichten. Unter der Regie von Berufskolleg-Küchenchef Jürgen Rabe wurden Präsentation und Geschmack bewertet.

Und die Auswahl war beachtlich: Selbst gemachte Nudeln und frisch gebackenes Brot, exotischer Safranreis – extra aus dem Iran „importiert“ – eine Dessertcreme mit Basilikum, Kochbananen, Marokkanisches Zitronenhähnchen, Chips und Salat mit Kaviar dekoriert waren nur einige der Köstlichkeiten, die serviert wurden.

Gekocht wurde aber auch für das Publikum, das sich an den Präsentationstischen der Unternehmen bedienen durfte. Am Ende bekam die Mannschaft von Phoenix Contact den größten Pokal, Komet Medical der Firma Brasseler belegte den zweiten Platz, und das Team



**Am Stand der Sieger:** Ebru Yilmaz (links) und Oxana Törner verteilen Speisen. Team-Mitglied Fabian Törner greift auch nochmal zu. FOTO: SEWING

von Schwering & Hasse wurde Dritter. Allerdings kündigten sie gleich an „Nächstes Jahr kochen wir euch platt.“ Die Gelegenheit werden sie wohl bekommen, denn die Organisatoren verbuchten die Premiere

als vollen Erfolg und kündigten gleich an, die Aktion 2011 zu wiederholen. (sew)

Fotos und die Rezepte (ab Montagmittag) finden Sie unter [www.lz-online.de](http://www.lz-online.de)