

# Die Köchin der Ostseeschule

vom 13. November 2012

**Ihr Arbeitsplatz könnte moderner werden, meint Kerstin Frank. Deshalb macht die Köchin der Flensburger Ostseeschule beim Wettbewerb mit.**



Gutes Kochen ist für Kristin Frank in der Ostseeschule eine tägliche Freude. Foto: Dewanger

Flensburg | "Ich liebe den Herbst, diese Farben, diese Stimmung - und die Zeit, der Natur zu danken für Produkte wie Kürbisse, Kartoffeln und Pflaumen", schwärmt Kristin Frank. Spielerisch leicht fängt die 39 Jahre alte Flensburgerin die schönsten kulinarischen Seiten des Herbstes in ihrem Menü ein - mit Können und Leidenschaft. Diese Eigenschaften prägen auch die Einstellung der lebensfrohen Pädagogin für ihre Arbeit. "Ich unterrichte an einer ganz besonderen Schule, deshalb frage ich mich jeden Tag, was ich für unsere 280 Kinder tun kann", sagt die Mutter eines 15-jährigen Sohnes. Heute schwitzt sie gewürfelte Birnen in Butter für die Kinder der Ostseeschule an. Denn dieser würde Kristin Frank ihre Traumküche von Förde-Küchen spenden - falls sie denn das Finale gewinnt. Die Produktwahl, die Systematik, die Zubereitung und der Geschmack ihrer Herbstgenüsse könnten diesen Traum Wirklichkeit werden lassen. Exzellent schon ihr Rote-Bete-Labskaus auf einem Schaumspiegel aus Schmand und Ziegenkäse, gekrönt von einem Wachtel-Spiegelei. "Das bitte vor dem Aufschlagen anpieksen, damit es schön läuft." Gesagt, getan und wie beschrieben gelungen. Es folgt eine kross angebratene, saftig zart gegarte Entenbrust mit Pflaumensauce an einem Kürbispüree - lecker. Auch das Dessert - die Birnen, die zu einem Karamell-Törtchen verarbeitet werden, gelingt im alten Ofen der Schulküche perfekt. "Dieser Tag war toll und aufregend, jetzt möchte ich ins Finale - für unsere Kinder", sagt die lebensfrohe Lehrerin.



Die Hauptspeise: gefüllte Hühnchen. Foto: Dewanger

von Anja Werner

erstellt am 13.Nov.2012 | 01:39 Uhr