

## **Unsere Schule hat einen Guinnessrekord aufgestellt.**

Das hat uns viel Spaß gemacht und war eine große Promotion für unsere Schule. Es ist unmöglich diesen Moment zu vergessen, in dem zehn Schüler begannen, einen Guinnessrekord aufzustellen. Innerhalb 100 Minuten wurden 1663 Teigtaschen zubereitet und gekocht. Natürlich passierte nichts spontan ...

In der Gastronomischen Schule macht man seit Jahren leckere russische Teigtaschen. Zu unseren Kunden gehörten nicht nur Breslauer. Hierher ist sogar der polnische Graf Wojciech Dzieduszycki extra wegen dieser Teigtaschen gekommen. Die Idee, einen Guinnessrekord aufzustellen, ist während der Buchmesse entstanden worden. Der damalige Vorsitzende - Herr Jan Akielaszek im Einvernehmen mit Frau Małgorzata Kwiatkowska – die Leiterin der Gastronomiewerkstätte haben beschlossen, dass die Teigtaschen die erste Geige spielen werden, umso mehr, dass man vor ein paar Jahren so genannte „**Schmackhafte Gesellschaft Breslauer Teigtaschenliebhaber**“ berufen hat.

Man hat damals ein Gericht ausgesucht, das am repräsentativsten für unsere Region wäre. Von der Idee bis zum Ziel war es ganz nah. Die Aufstellungsbedingungen hat der Schulwerkstattvorstand bearbeitet und auf den richtigen Verlauf hat die dazu berufene Kommission aufgepasst: Wojciech Dzieduszycki- ehrenhafter Vorsitzender, Jan Akielaszek - Nominalist, Tadeusz Szymczak - Direktor des Monopol-Hotels, Roman Dubiec - Küchenchef des Monopol-Hotels, Stanisław Domagała – Rechtsberater und Herausgeber der polnischen Guinnessbuchedition und Krzysztof Kucharski - Journalist Breslauer Zeitung, der auch die Rolle des Sekretärs spielte. Alles musste dokumentiert werden, deswegen hat uns auch Niederschlesisches Fernsehen begleitet. Am 5. Dezember 2002 um 11:00 Uhr hat sich die Schülergruppe in drei Teams geteilt. Mit der Hilfe von Lehrerinnen (Frau Anna Baranowska und Frau Elżbieta Walczak) haben die Schüler am Guinnessrekord gearbeitet. Jede Gruppe hat etwas anderes gemacht. Alles wurde von der Kommission

kontrolliert. Die Teigtaschen sollten die gleiche Form und die gleiche Größe haben. Nach langem Kochen konnte man auf Gesichter der Schüler die Müdigkeit erkennen. Trotzdem waren alle mit ihrer Arbeit zufrieden. Wir waren stolz auf unsere Schüler und haben sie ständig angespornt. Um Teigtaschen herzustellen, brauchte man 12kg Mehl, 34 Eier, 26kg Kartoffeln, 7kg Quark, 2kg Zwiebeln, 1,4kg Margarine, 1,7l Öl. Ein großes Teil dieser 42kg Teigtaschen hatte man dem Kinderheim gespendet. Der Rest kam ins Monopol-Hotelrestaurant. 12 Sorten dieser Teigtaschen wurden von den Gästen gekostet. Die Guinnessrekordteilnehmer haben großen Dank bekommen und erst dann konnten sich richtig erholen.