

MÄRCHLER TV-KÖCHIN KANN AUCH DOSENKÜCHE

Caminada lobt Dona in den Final

Erst vergisst Dona Marinkovic das Salz, später muss sich die Märchler TV-Köchin mit Dosen-Food abmühen. Macht nichts, die zweifache Mutter aus Galgenen kocht sich bei «MasterChef Schweiz» locker ins Finale von nächster Woche.

19 Kandidaten schwangen Anfang Mai bei der ersten Folge der TV-Sendung «MasterChef Schweiz» die Kochlöffel – im Final vom nächsten Dienstag sind die vier besten des Landes dabei. Und, erfreulich aus Märchler Sicht: Auch Dona Marinkovic (35) aus Galgenen hat den achten und letzten Cut überstanden. Als eine von zwei Köchinnen (und zwei männlichen Kollegen) schaffte es Dona unter die letzten vier. Als «Trophäe» bekam sie eine schwarze Kochschürze umgehängt.

«Ich bin im Final, ich kann das nicht glauben.»

Die zweifache Mutter, die Teilzeit in Rapperswil-Jona als Parfümerieverkäuferin arbeitet, strahlte: «Ja, ich bin im Final! Ich kann es nicht glauben, es hat sich ausgezahlt, all der Schweiss und die Tränen, alles, was wir erlebt haben. Hey, es ist ein solcher Wunsch für mich ein Erfüllung gegangen. Das bedeutet mir mega viel.»

Das Salz vergessen

Die erste Herausforderung in Folge 8 war ein sogenanntes Blind Tasting für die Juroren Andreas Caminada, Elif Oskan und Nenad Mlinarevic. Die drei dekorierten Spitzenköche mussten herausfinden, wer was gekocht hatte. Und die Qualitäten der Speisen bewerten. Es galt, in dreissig Minuten Bittersalat und Artischocken in die Gerichte zu integrieren. Bald hielt bei Donas Kochinsel



Dona Marinkovic strahlt, die schwarze Schürze ist das Finalticket.



Fotos: zVg

aber die Nervosität Einzug. Sie hantierte am Mixer herum und sagte: «Oh shit, keine Ahnung, was meine grösste Baustelle ist. Ich habe voll das Chaos. Ich bin schon froh, dass die Jury nicht zuschaut, sonst fühle ich mich unter

Druck gesetzt, mehr als man ohnehin schon ist.» Dona entschied sich im ersten Gang unter anderem für eine gefüllte Tomate. Ihr Urteil zum Schluss: «Ich bin überhaupt nicht zufrieden mit meinem Gericht, ich glaube, ich wollte ein

bisschen zu viel, ich habe mir das anders vorgestellt. Ich bin leider nicht zufrieden mit meinem Teller. Da müsste man natürlich auch noch Salz darüber streuen, das habe ich voll vergessen.» Elif Oskan roch den Braten sofort: «Es

ist mega schön, aber irgendetwas fehlt mir. Ich kann es aber nicht genau sagen. Ein bisschen Säure, ein bisschen Tiefe?» Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada war gnädiger: «Wenn man den Sud probiert, der ist einfach geil. Dona, das hast du super gemacht.» Bald verfliegen bei der Märchlerin die Zweifel: «Rein von den Feedbacks her könnte ich mir vorstellen, unter den besten drei zu sein.»

Frittierte Ananas

In der Elimination Challenge wurde Dona dann vor eine grosse Herausforderung gestellt. Sie (und Kollege Tauli) bekamen in einem Einkaufskorb nur Konserven vorgesetzt. Ananas, Steinpilze, Spargeln, Tomaten, Thon, alles in Dosen. Dazu eine Fertig-Rösti. Dona entsetzt: «Ich koche zu Hause nicht mit Fertigprodukten, never ever.» Nie, nie, nie. «Lieber esse ich ein Stück Brot mit weiss nicht was drauf, als dass ich Dosenfood benutze.»

«Habe wirklich das Beste rausgeholt.»

Kurz darauf fragte Juror Nenad Mlinarevic: «Frittiert sie jetzt die Ananas?» Dem war so. Caminada: «Dona, man sieht, dass du sehr kreativ bist. Ananas ist einfach Ananas, aber sie ist ein wenig ausgebacken und mit Caramel oben drauf und gut umgesetzt. Der Thunfisch gefällt mir, der ist besser als der dort drüben. Mit dem Erbsenpüree hast du ein wenig Chichi obendrauf. Ich finde es einen Effort, die Spargeln und die Rüeblli anzubraten, alles ist schön angerichtet. Ich glaube, du hast das Maximum herausgeholt.» Sah der Rest der Jury auch so. Dona ohnehin: «Ich habe wirklich das Beste herausgeholt.» Der Lohn: Das Finale der besten vier. Nächste Woche. *Max Kern*

RAPPERSWIL

Jugendfestival begeistert rund 150 Zuschauer

Am Samstag fand auf dem Zeughausareal in Rapperswil das erste Jugendfestival, präsentiert von Radio Summernight, statt. Wie die Organisatoren mitteilten, versammelten sich unter strahlendem Sonnenschein rund 150 Jugendliche, um gemeinsam einen unvergesslichen Tag zu erleben.



Beste Stimmung in Rappi. Foto: zVg

«Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und bot den Besuchern ein abwechslungsreiches Programm», heisst es in einer Mitteilung. Der Höhepunkt des Festivals war die erste Radiobar in Rapperswil-Jona, bei der lokale Talente die Bühne betraten und ihr Können zum Besten gaben. Der Eintritt zum Jugendfestival war kostenlos, und die Besucher hatten zudem die Möglichkeit, beim Vintage Circle aus Jona einzigartige Vintage-Kleidungsstücke zu entdecken und zu erwerben. *(red/pd)*

PROJEKTWOCHE ENERGIE AM BWZ

Jugendliche befassen sich mit Energie

Mit interessanten Exkursionen will das BWZ Rapperswil-Jona angehenden Berufsfachleuten das Thema Energie näher bringen.

Wie geht man nachhaltig mit Energie um? Wie entsteht Strom und wie kommt er zu den Haushalten? Mit Fragen wie diesen werden sich die Lernenden des BWZ Rapperswil-Jona vor den Sommerferien auseinandersetzen, wenn die gesamtschulische Projektwoche zum Thema Energie stattfindet.

Interessante Exkursionen

«Die angehenden Berufsfachleute sind die nächste Generation und übernehmen somit eine wichtige Rolle bei der Gestaltung einer nachhaltigen Zukunft. Ziel der Projektwoche ist es, dass die Lernenden durch das Verständnis für Energiequellen und -verbrauch lernen, wie sie ihren eigenen Energieverbrauch verringern und somit zur Reduzierung von Energieverschwendung beitragen können», fasst Schulleiter Stefan Kriz zusammen. Ausserdem erfahren die Lernenden während der Projektwoche, wie sie erneuerbare Energiequellen nutzen können, um die Umwelt zu schonen und eine nachhaltige Zukunft zu schaffen.



Am BWZ Rapperswil-Jona steht eine Projektwoche zum Thema Energie an.

Foto: Sven Gasser

Lernen soll nicht nur im Schulzimmer stattfinden. Dazu finden in der Projektwoche lehrreiche Exkursionen statt. Zum Beispiel ein Ausflug ins Glarnerland zum Stauwerk Garichti, auch Mettmensee genannt, auf 1622

m.ü.M gelegen. Bei der Besichtigung erfahren die Lehrlinge, wie ein Stauwerk funktioniert und mit welchen Einrichtungen Strom produziert wird. Weitere Destinationen für Exkursionen sind u. a. das Paul Scherrer Insti-

tut, die Fachhochschule OST, die KVA Linth, die EMPA und die Umweltarena. Die Schüler arbeiten während der Projektwoche in Gruppen und stärken so die Kreativität wie auch die Teamfähigkeit. *(red/pd)*