

03.07.2022 15:07 Uhr

Kinder stürmen Küche auf dem Beckenberg

Der Gasthof-Inhaber unterrichtet Eibauer Schüler seit Monaten im Kochen. Nun durften die Mini-Köche ein Drei-Gang-Menü zaubern.



Isabell aus Walddorf und Niels aus Eibau bereiten mit André Meyer in der Beckenbergbaude ein Drei-Gänge-Menü zu. © Rafael Sampedro/foto-sampedro.de

Von Selma Christoph

1 Min. Lesedauer

André Meyer vom Bio-Berggasthof [Beckenbergbaude](#) bietet gemeinsam mit dem Projekt "Europa Miniköche" einen Kochkurs für Kinder an. Bei einem Ganz-Tags-Angebot (GTA) in Eibaus Grundschule zeigt er den Schülern seine Tricks und Kniffe am Herd, dabei wird natürlich auch gemeinsam gekocht. Die Kinder der vierten und fünften Klasse will er so für Ernährung, Gesundheit und das gastgewerbliche Handwerk begeistern. Einmal pro Woche findet das Angebot statt.

Die Idee kommt ursprünglich aus Schwaben, wo Jürgen Mädger, ebenfalls Koch, schon vor 30 Jahren Kinder unter dem Motto "Gesundheit, durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt" für das Kochen gewinnen wollte. Mittlerweile gibt es das Projekt europaweit und seit zwei Jahren als GTA für Kinder in Sachsen. Unterstützt wird das Angebot unter anderem vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband und der Barmer.

- Mehr Nachrichten aus [Löbau und Umland](#) sowie [Zittau und Umland](#)

Zum Abschluss des Schuljahres hat Meyer noch etwas ganz besonderes für die Kinder organisiert: Sie durften am 2. Juli gemeinsam mit ihm in der großen Gaststätten-Küche im Berggasthof kochen. Dabei entstand ein Drei-Gänge-Menü für die Eltern der Schüler. Im nächsten Schuljahr soll das Projekt weiter gehen, vielleicht auch mit weiteren Schulen.



Das sind einige der Kinder, die am Kochkurs von Andre Meyer teilgenommen haben. © Rafael Sampedro/foto-sampedro.de