

Miniköche lernen kulinarische Zaubertricks

Küche 23 Mädchen und Jungen lassen sich in Esskultur und gesunder Ernährung ausbilden

Von unserem Redakteur
Mario Quadt

■ **Rheinbrohl.** Werfen will Lara das, was gerade goldgelb in der Pfanne brutzelt, dann lieber doch nicht. Die 13-Jährige nimmt den Pfannenwender in die rechte, das heiße Kochgerät in die linke Hand. „Und schwupps“, ruft Koch Jürgen Labonde aus und sieht, wie der knusprige Crêpe die Seite wechselt. „Juhuu“, stößt Lara Pöhler leise aus und lacht erfreut. Die süße Eierspeise bleibt in der Pfanne. „Gar nicht schlecht für den ersten Tag“, lobt Labonde die muntere Kinderschar in der Küche des „Bauernstübchens“ in Artenheller. 23 Mädchen und Jungen aus Bad Hönningen und Bad Breisig wirken zwischen Herd und Gästeraum hin und her. Sie lassen sich zu „Miniköchen“ ausbilden.

Schüler der Rheinbrohler Astrid-Lindgren-Schule sowie weitere Bewerber aus beiden Verbandsgemeinden machen mit bei dem zweijährigen Projekt. Auf spielerische Art, aber stets mit dem nötigen Ernst garniert, wollen die Organisatoren den Mädchen und Jungen im Alter von 8 bis 13 Jahren das Kulturgut Essen und Trinken näherbringen.

Während Lara am Herd die nächste hauchdünne Nachspeise zubereitet, bringen ihre Mitstreiter bereits die frischen Speisen im Saugeschritt in den Gastraum. Den Teig haben die kleinen Kochmützenträger mit den schicken Schürzen und dem berufstypischen Schwitztuch um den Hals natürlich ebenfalls selbst gemacht – unter Anleitung der Profis. „Sie haben auch schon Hackfleisch durch den Wolf gedreht, Tomaten und Knoblauch geschnitten“, berichtet Labonde. Außerdem stehen nämlich Tomatensuppe mit Krabben sowie Frikadellen mit Kartoffelpüree und Kohlrabi auf der Speiseliste.

Lara gesteht indes, dass sie nicht zum ersten Mal mit Kochutensilien in Kontakt kommt. „Ich helfe meiner Mama immer“, sagt sie. Ihre



Gleich am ersten Praxistag ging es für die Miniköche aus Bad Hönningen und Bad Breisig an den Herd des „Bauernstübchens“ in Rheinbrohl-Artenheller. Koch Jürgen Labonde und sein Team gaben die Anweisungen. Im nördlichen Rheinland-Pfalz ist das zweijährige Projekt bislang einmalig. Foto: Mario Quadt

Augen glänzen, als die 13-Jährige sagt: „Ich könnt' mir vorstellen, dass dies ein Einstieg ins Berufsleben wäre.“ Die Frage, warum sie gerne Köchin werden möchte, beantwortet sie flink: „Weil es ganz viel Spaß macht.“

Dass sich viele Kinder über das, was sie täglich essen, aber kaum Gedanken machen, weiß Doris Brosowski, Leiterin der Astrid-Lindgren-Schule. „Es muss wohl oft immer ganz schnell gehen“, erklärt die Pädagogin. Froh ist sie, dass die Miniköche nicht nur das Kochen lernen, sondern auch, wo die Zutaten herkommen. „Wir müssen feststellen, dass manche regionale Gemüsesorte bei den Ju-

gendlichen kaum bekannt ist.“ Doch das soll bald der Vergangenheit angehören. Bei ihren monatlichen Treffen geht es nicht nur

in die Küchen heimischer Gastronomiebetriebe, sondern auch in die Betriebe, in denen die Lebensmittel hergestellt werden.

Servieren Hönninger Jungköche für den Bundespräsidenten?

Einmal im Monat kommen die Miniköche zu ihren Übungs- und Theoriestunden zusammen. Die Aktion zur gesunden Ernährung stellt die gemeinnützige Firma „Europa-Miniköche“ zusammen mit der Bärmer CEK und der IHK Rheinland-Pfalz auf die Beine. Nach der zweijährigen Ausbildung erhält jedes Kind ein IHK-Zertifikat. Und vielleicht einen ganz besonderen

Wichtig sei auch die eigentliche Essenszeremonie, meint Doris Brosowski: „Die Kinder sollen mit nach Hause nehmen, wie ein Tisch einladend gedeckt wird und dass das Essen einen geselligen Akt darstellt.“

An der großen Tafel des „Bauernstübchens“ haben die kleinen Köche derweil ganze Arbeit geleistet. Passend zum Advent sind die Servietten wie Tannenbäume gefaltet – die Faltenleitung dürfen sie ebenso mitnehmen wie die Rezepte. Nach dem Kochen und Servieren steht dann das Probieren an. Koch Jürgen Labonde kostet vor: „Gut“, lautet sein Urteil. Und dann kosten auch die Miniköche.