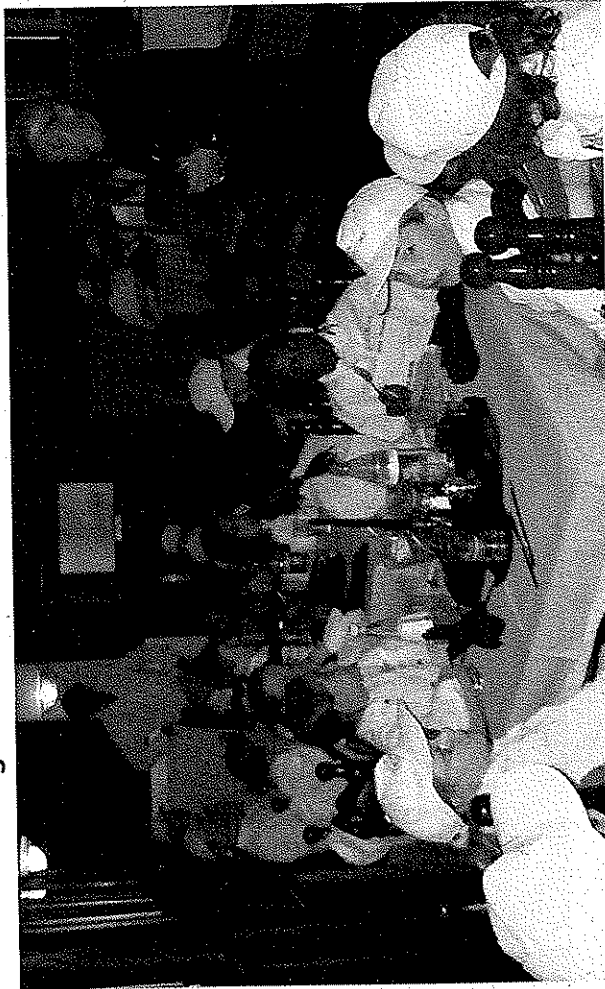


# Erste Zwischenbilanz gezogen

## Bei insgesamt 20 Monatstreffen lernen Kinder rund um Küche und Tisch - Resonanz ist sehr positiv



Die Europa-Mini-Köche mit Sandra und Paolo Casol im Ristorante Pizzeria Casol, Bad Hönningen. Foto: PRE

**VG Bad Hönningen.** In Zusammenarbeit mit der örtlichen Gastronomie und einer überregionalen Krankenkasse führt die Verbandsgemeinde Bad Hönningen seit Ende letzten Jahres das Projekt „Europa-Mini-Köche“ durch. Am Montag, 28. März, zog man beim sechsten Treffen eine erste Zwischenbilanz. An den Start ging man ja bereits im Oktober 2008 zur Vorbereitung auf die Laufzeit des Projekts von 2010 bis 2012 in einer Gruppenstärke von geplanten 24 Miniköchen, und

Verbandsgemeinden Bad Hönningen und Bad Breisig statt. Verbandsbürgermeister Michael Mahler, als Teamleiter, zog nun beim gemeinsamen Kochen im Ristorante Pizzeria Casol, Bad Hönningen, ein erstes Resümee. „Die sehr engagierten Gastronomen aus unserer Region vermitteln den Kindern ein fundiertes Grundwissen über Nahrungsmittel, gesunde Ernährung und Kochprozesse, über das richtige Eindecken und Dekorieren eines Tisches sowie das anschließende gemeinsame Essen. Die Kinder sollen lernen, was sie verzehren, wo es herkommt, wie es hergestellt und zubereitet wird. Doch vor allem sollen die Kinder Lebensmittel mit allen Sinnen wahrnehmen und Spaß haben am Selbstmachen, am Experimentieren. Wie sie ja sehen können, sind nach wie vor alle begeistert dabei.“

Sechs von 20 Monatstreffen fanden bisher statt, bei denen den Kindern insgesamt über 80 einzelne Komponenten in Küche und Service vermittelt werden sollen (pro Treffen mindestens vier Komponenten). Der monatliche Nachmittag beginnt mit kindgerecht aufbereiteter Ernährungslehre, die soweit wie möglich den Biologieunterricht unterstützen soll. Dazu werden der Unterrichtsstoff und das Unterrichtsmaterial (Folien, Präsentationen, Dateien usw.) bereitgestellt. Der Umweltschutz sowie die Bedeutung regionaler Produkte und Selbsterzeugnisse spielen auch eine wesentliche Rolle. Die Kinder teilen sich jeden Nachmittag in zwei Gruppen, Küche und Restaurant, die jeweils wechseln. Dort wird den Kindern das gastronomische Handwerk vermittelt. Zum Schluss jeden Treffens wird das von den Kindern Gekochte (Küchengruppe) von den Kindern selbst serviert (Servicegruppe) und

anschließend gegessen. Am Ende dieses Projekts werden sie einer Prüfung vor der HwK unterzogen, um das Erlernte zu überprüfen. Diese stellt allen Kindern ein Zertifikat über die erfolgreiche Teilnahme an einem zweijährigen Berufsvorbereitungssseminar aus. Die Zertifikate werden von der HwK erstellt und getragen. Höhepunkt wird dann für alle das Galaabschlussessen im Sport- und Bildungszentrum Bartholomä sein. Projektbetreuerin Helga Korteweg führte aus, dass der Schwerpunkt im Hause Casol bei der Fragestellung „Warum geht man aus?“, „Warum ins Restaurant?“ und „Warum sitzt man gemeinsam am Tisch?“ sowie den Anforderungen ans Gastverhalten und den Service des Kellners gelegen und man dazu auch ein ausgefallenes Menü zubereitet habe. So gab es ein Duo von Bruschetta alla Napoli mit Crevetten und Papayascheiben im Avocado-schiffchen, Lachsfilet auf Karottenstreifen und Kartoffelgratin in delikater Orangensauce mit Piniennadeln und zum Abschluss Obststrimisu. Bei dieser Gelegenheit habe Paolo Casol vorgeführt, wie man einen frischen Lachs ausnimmt und fachgerecht filetiert, und Sandra Casol habe mit den Kindern Gast- und Kellnervverhalten auch im Rollenspiel erprobt. Wie Verbandsbürgermeister Mahler am Ende mitteilte, gäbe es auch nur durchweg positive Resonanz der Eltern. Besonders erfreulich für die Kinder seien die Einladungen zur Buga am 29. Juli und zum Empfang des Bundespräsidenten am 3. Oktober in der Villa Hammer-schmidt in Bonn. Mehr Informationen über die Aktion und die Hönninger Mini-Köche findet man im Internet unter [www.minikoeche.de](http://www.minikoeche.de).