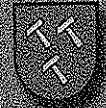


MITTEILUNGSBLATT



für den Bereich der
Verbandsgemeinde

Bad Hönningen



Jahrgang 38

Mittwoch, 13. April 2011

Nummer 15



**Miniköche präsentierten
italienische Köstlichkeiten**

Miniköche rücten dem Lachs zu Leibe.

(Weiteres siehe Innentell)

■ Miniköche präsentierten italienische Köstlichkeiten

Insgesamt 26 Mädchen und Jungen lernen Esskultur, Tischmanieren nach „Kniggeart“ und alles über gesunde sowie ausgewogene Ernährung. Einmal im Monat kommen die „Miniköche“ zu ihren Theorie- und Übungsstunden zusammen. Die Aktion zur gesunden Ernährung, unter der Schirmherrschaft von Wirtschafts- und Verkehrsminister Hendrik Hering, stellen die gemeinnützige Firma „Europa-Miniköche“ gemeinsam mit der IHK Rheinland-Pfalz und der Barmer GEK auf die Beine. Nach der zweijährigen Ausbildung erhält jedes Kind ein IHK-Zertifikat. „Wir bewerben uns darum, dass die Miniköche bei einem großen Event bei der Bundesgartenschau und beim Bundespräsident Christian Wulff bedienen dürfen,“ betont Bürgermeister Michael Mahler. Er war es auch, der gemeinsam mit der Tourismusberaterin Dr. Britta Stolberg-Schloemer, die Aktion in die Verbandsgemeinde Bad Hönningen holte, mit der Hoffnung zum krönenden Abschluss der Aktion, einen Termin beim Bundespräsidenten zu bekommen. Schüler und Schülerinnen der Rheinbrohler Astrid-Lindgren Schule sowie weitere Bewerber der Verbandsgemeinden Bad Hönningen und Bad Breisig machen

nun bei dem zweijährigen Projekt mit. Den Kindern im Alter zwischen acht und dreizehn Jahren, soll auf spielerische Art und Weise und natürlich dem nötigen Ernst, das Kulturgut „Essen und Trinken“ nähergebracht werden. Heute waren die Miniköche mit Feuereifer in der Küche der Bad Hönninger Pizzeria „Restaurante Casol“ zu Gast. Unter der fachkundigen Anleitung des Chefkochs und Inhaber des Restaurants, Paolo Casol sowie dem Koch Vincenzo Ciancia, zerlegten die Miniköche heute ein Prachtexemplar von einem Lachs. Denn auf der Speisekarte stand heute ein drei Gänge Menü „Ein Duo von Bruschetta alla Napoli mit Crevetten und Papayastreifen im Avocadoschiffchen - Lachsfilet auf Karottenstreifen und Kartoffelgratin in delikater Orangensauce mit Pinienkernen sowie ein köstliches Obsttiramisu. Allesamt sind hochmotiviert und nicht ganz unkundig in der Küche, haben sie doch schon mal das ein oder andere Mal bei Mama daheim geholfen. Doch bevor das Kochen oder das Servieren der Speisen losgehen kann, müssen gähnend leere Tische eingedeckt werden. Nach dem theoretischen Unterricht, von Sandra Casol, zum Thema: „Tischsitten



Es durfte auch mal genascht werden

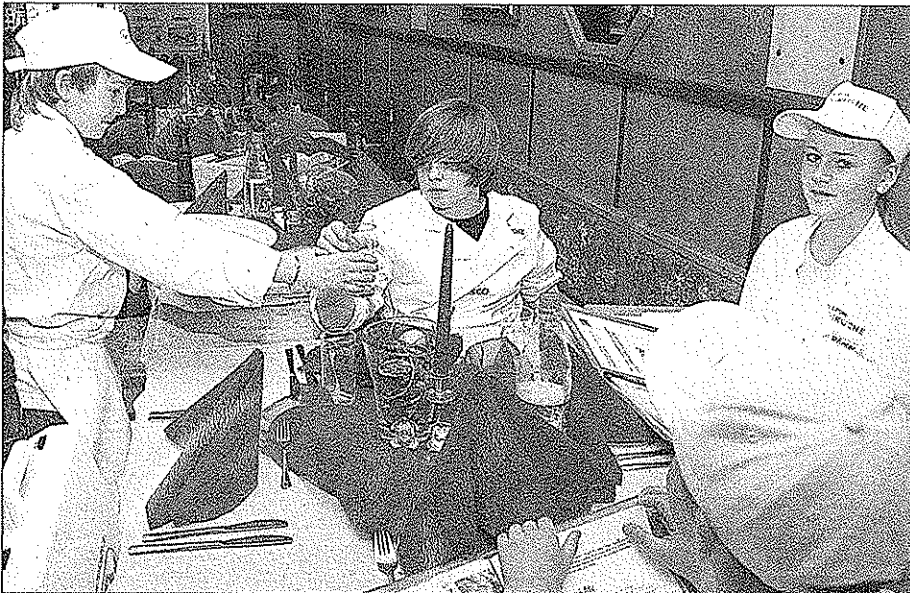
und Gebräuche“ werden die blanken Tische mit Unter- und Oberdecke ausgestattet. Servietten in „Tafelspitz“ gefalten finden ihren Weg, wie durch Zauberhand auf die Tafel, ebenso Messer und Gabel sowie das „Richtglas“, was immer oberhalb des Messers für den Hauptgang ausgerichtet sein muss. Natürlich gehören „Benimm und Verhalten am Tisch“ auch zur Vermittlung der Theorie. So soll den Kindern vermittelt werden, die Speisen bewusster zu essen, also zu genießen und nicht nur das Hungergefühl zu stillen. Ebenso gehört der Umgang mit den Gästen - und auch die Pflicht als „Servicekraft“ zur Höflichkeit und Freundlichkeit ganz oben auf der „Lernliste“ sowie das Servieren und Abservieren.

Sandra Casol zeigt sich begeistert über die schnelle Auffassungsgabe der kleinen Köche. Auch beim „Erschnuppern“ der verschiedensten Kräuter wie zum Beispiel des Rosmarins oder des Basilikums, aber auch beim filetieren und gratinieren im Küchenbereich, stellen die Miniköche zweifelsohne ihr Talent unter Beweis. Die Projekt-Betreuerin Helga Kortweg sowie Bürgermeister Michael Mahler, zeigten sich sehr zufrieden über den positiven Verlauf der Aktion „Miniköche“ und durften heute die Köstlichkeiten aus Kinderhand kosten. Und ihr Urteil lautete einhellig „sehr gut!“ Weitere Gastronomiebetriebe wie das „Landhaus“ das „Bauernstübchen“ und die „Alte Mühle“ in Arienheller sowie das „Alte Stadtweingut“ in Bad Hönningen, bieten den kleinen Köchen eine Koch-Plattform, um sich weiter zu entwickeln. Mit diesem Projekt werden gleich zwei Aspekte berücksichtigt: Zum einen lernen die Kinder mit viel Spaß viel neues über ihr Essen und wie Essen besser schmeckt und zum anderen nehmen sie wertvolle Anregungen sowie ihr Erlerntes mit nach Hause. Und im Oktober heißt es dann „Wir fahren zum Bundespräsidenten Christian Wulff in die Villa Hammer Schmidt!“ (SIE)

www.cms.wittich.de

Redaktionelle Beiträge
und Fotos digital

„einfach per Internetbrowser“



Freundlichkeit im Servicebereich ist unerlässlich



Helga Kortweg und Bürgermeister Michael Mahler zeigten sich sehr zufrieden