

Bad Hönninger Miniköche tischen Wulff auf

Aktion Kinder lernen das Kulturgut Essen kennen – Auftritt beim Bundespräsidenten ist in trockenen Tüchern

Von unserem Redakteur Mario Quadt

■ **Bad Hönningen.** Sandra Casol ist in ihrem Element: So gestreicht wie ihr italienischer Ehemann Paolo Casol von Hause aus demonstriert die Gastronomin ihren jungen Zuhörern eindrucksvoll, dass auf einem gedeckten Tisch nichts dem Zufall zu überlassen ist. Von einem „Richtigglas“ haben die 20 Jungen und Mädchen in der weißen Kochgarnitur noch nie etwas gehört. Bevor die 8 bis 13 Jahre alten Miniköche an einen der Herde des Bad Hönninger Ristorante Casol in der Fußgängerzone dürfen, stehen erst einmal gute Manieren und das Dekornen einer festlichen Tafel auf dem Programm. Noch bis Sommer 2012 lernen die angehenden Meistertöche, was zum Kulturgut Essen und Trinken alles dazu gehört.

Nichts als Leere hat Sandra Casol zunächst auf dem Tisch zurückgelassen: Das blanke Holzmöbelfstück sollen die Zuhörer mit den schicken weißen Kochschürzen in einen gedeckten Ort der Gastlichkeit verwandeln. „Nach der blanken Theorie kommt jetzt die Praxis dran“, sagt Sandra Casol und ist wenige Sekunden später verblüfft, dass blitzschnell alles an Ort und Stelle steht – sogar das Richtigglas. Das liegt nämlich stets oberhalb des Messers für den Hauptgang und ist somit Dreh- und Angelpunkt der Tafel.

Die jungen Kochnutzentüger aus Bad Hönningen und Bad Breisig, die sich seit September vergangenen Jahres regelmäßig in den Gastronomiebetrieben der Verbandsgemeinde zwischen Ariendorf und Leutesdorf treffen, scheinen ihre Lektion gelernt zu haben. Sogar die rote Serviette ist



Fertig ist das appetitliche Avocadoschiff mit Krevetten und Paprika: Gastronom Paolo Casol und Küchenchef Vincenzo Ciaucia zaubern mit den Miniköchen aus Bad Hönningen und Bad Breisig ein ausgefallenes Dreigängemenu. Im Oktober servieren sie für Bundespräsident Christian Wulff. Foto: Mario Quadt

so aufgestellt, wie Casol es vor-
macht. „Die Kinder sind schon
sehr fit“, meint sie erfreut. „Essen
ist nicht nur dazu da, das Hunger-
gefühl zu stillen“, findet die Res-
tauranchefin. „Sie sollen es als
Genuss sehen und als Gelegen-
heit, sich zu unterhalten und
besser kennenzulernen.“

Eine Herzensangelegen-
heit: Ohne Manieren geht
es nicht. So zeigt Casol,
dass die Serviette nicht

als Dekoelement auf
dem Tisch steht. „Der
Mund ist abzutupfen,
bevor man ein Glas
zum Mund führt.“ Helf-
tames Nicken bei ihren
Zuhörern. „Gutes Be-
nehmen ist tatsächlich
wieder in“, sagt sie.

Für einen besonderen Auftrag
sind die Miniköche aus beiden Ba-
destädten rechts und links des
Rheins bereits gebucht: Am 3. Ok-

„Gutes Beneh-
men ist tatsäch-
lich wieder in.“

Sandra Casol vom gleich-
namigen Ristorante führt
die Miniköche in die Kunst
guter Manieren ein.

tober geht es zu Bun-
despräsident Christian
Wulff in die Villa Har-
merschmidt – Bonner
Dienststutz des Staats-
oberhauptes. Minikö-
che aus ganz Deutsch-
land sind in Bonn mit
dabei.

Derweil zeigt Paolo Casol in der
Küche, dass der Lachs fürs Drei-
gängemenu nicht als Fisch-
stäbchen im Meer schwimmt. Er

legt den vollständigen Meeresbe-
wohner auf die Anrichte und bricht
eine Lanze für frische Lebensmit-
tel. „Die Kinder sind nicht fies da-
vor“, sagt Helga Kortweg, die die
Aktion für die Verbandsgemeinde
Bad Hönningen koordiniert. Be-
eindruckt ist sie davon, welche
Fortschritte die jungen Teilnehmer
machen. „Wenn das Interesse da
ist, bleibt der Inhalt hängen“, fin-
det auch Bad Hönningens Bürger-
meister Michael Mahler.