

„Europa-Miniköche“ planen das perfekte Dinner

Verbandsgemeinde Bad Hönningen bildet junge über acht Jahren in den Bereichen gesunde Ernährung, Nahrungsmittellehre und Esskultur aus



Michael Mahler, Schulleiterin Frau D. Brosowski, Bernhard Scharpey von der Barmer-GEK und Projektleiterin, Frau H. Korteweg mit den Europa-Mini-Köchen im Arienheller „Bauernstübchen“.

VG Bad Hönningen. In Zusammenarbeit mit der örtlichen Gastronomie und einer überregionalen Krankenkasse hat sich die Verbandsgemeinde Bad Hönningen entschlossen, junge Menschen über acht Jahren in den Bereichen gesunde Ernährung, Nahrungsmittellehre und Esskultur auszubilden. Hintergrund der Aktion ist, dass die Schulen und Kindertagesstätten schon seit einiger Zeit enorme Defizite bei vielen Kindern in den oben genannten Bereichen meiden. Das Projekt ist Teil einer deutschlandweit laufenden Aktion mit dem Namen „Europa-Miniköche“ und ist in der Region bislang einmalig.

An den Start ging man bereits im Oktober 2008 zur Vorbereitung auf die Laufzeit des Projektes von 2010 - 2012 in einer Gruppen-Stärke von geplanten 24 Miniköchen. Als Schirmherr konnte der Minister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, Hendrik Hering und als Hauptsponsor die Firma POS gewonnen werden. Am vergangenen Mittwoch war es nun soweit, von 14 bis 17 Uhr fand im Restaurant „Bauernstübchen“ in Arienheller das erste gemeinsame Kochen mit den Kindern aus der Verbandsgemeinde Bad Hönningen und Bad Breisig statt. Verbandsbürgermeister Michael Mahler, als Teamleiter, nutzte die Gelegenheit, um das Projekt noch einmal vorzustellen. „In den nächsten zwei Jahren werden engagierte Gastronomen aus unserer Region den Kindern Grundwissen über Nahrungsmittel, gesunde Ernährung und Kochprozesse vermitteln. Auch auf dem Programm steht das richtige Eindecken und Dekorieren

schließende 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 Selbermachen, am Experimentieren.“

20 Monatstreffen finden in den nächsten zwei Jahren statt, an denen den Kindern insgesamt über 80 einzelne Komponenten in Küche und Service vermittelt werden (pro Treffen mindestens vier Komponenten). Der monatliche Nachmittag beginnt mit kindgerecht aufbereiteter Ernährungslehre, die soweit wie möglich den BiO-Unterricht unterstützen soll. Dazu wird der Unterrichtsstoff und das Unterrichtsmaterial (Folien, Präsentationen, Dateien usw.) bereitgestellt. Der Umweltschutz sowie die Bedeutung regionaler Produkte und Selbsterzeugung 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 und gelehrt. Zum Schluss eines jeden Treffens wird das von den Kindern Gekochte (Küchengruppe)

von den Kindern selbst serviert (Servicegruppe) und anschließend gegessen. Zusätzlich zu den monatlichen Treffen sollen noch verschiedene Projekte mit freiwilliger Beteiligung an jeweils vereinbarten Nachmittagen gestartet werden, Besuch von Erzeugern wie Landwirte, Bäcker, Metzger, Mühlen, Fischzucht oder aber auch großen Lebensmittelproduzenten. Nach einem Jahr und nochmal nach den zwei Jahren kochen die Kinder für ihre Eltern ein komplettes Menü. Am Ende dieses Projektes 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 Berufsvorbereitungseminar aus. Die Zertifikate werden von der HwK erstellt und getragen. Höhepunkt wird dann für alle das Galaabschlussessen im Sport- und Bildungszentrum Bartholomä sein. Dank des Sponsorings konnte der Teilnahmebeitrag in Höhe von 150 Euro für jedes Kind auf 100 Euro reduziert werden, welcher in ein Poolkonto fließt. Dafür stellt die Europa-Miniköche@GmbH jedem Minikoch leihweise für die Dauer der zwei



Europa-Mini-Köche im Einsatz in der Küche des Arienheller „Bauernstübchen“.

Jahre seine persönliche Bekleidung kostenfrei zur Verfügung. Diese besteht aus jeweils ein Mal: Kochjacke mit weißen Knöpfen, Halstuch und Vorbinder/Schürze. Behalten dürfen sie das Baseball-Cape mit Miniköche-Logo und einen Satz Werkzeuge, bestehend aus jeweils einem Schälenspatel (weiß) mit Miniköche-Emblem, Officemesser, Schälmesser, Spätzleblech mit Spätzleschaber, die ebenfalls gestellt werden.

Die nächsten sieben Termine stehen auch schon fest: Drei mit theoretischem Schwerpunkt

in der Astrid-Lindgren-Grundschule Rheinbrohl mit der Ernährungsfachkraft Anja Kuhn von der Barmer-GEK, zwei im Alten Stadtweingut Bad Hönningen, einer im Ristorante Casol Bad Hönningen und einer in der Schulküche der Astrid-Lindgren-Grundschule unter der Leitung des Landhauses Arienheller. Ein Termin mit der „Alten Mühle“ Arienheller ist noch offen. Mehr Informationen über die Aktion findet man im Internet unter www.minikoeche.de.

-PRE-

Blick

aktuell

DIE HEIMATZEITUNG

„Europa-Miniköche“

In Zusammenarbeit mit der örtlichen Gastronomie und einer überregionalen Krankenkasse hat sich die Verbandsgemeinde Bad Hönningen entschlossen, junge Menschen über acht Jahren in den Bereichen gesunde Ernährung, Nahrungsmittellehre und Esskultur auszubilden.

Lesen Sie mehr auf Seite 19