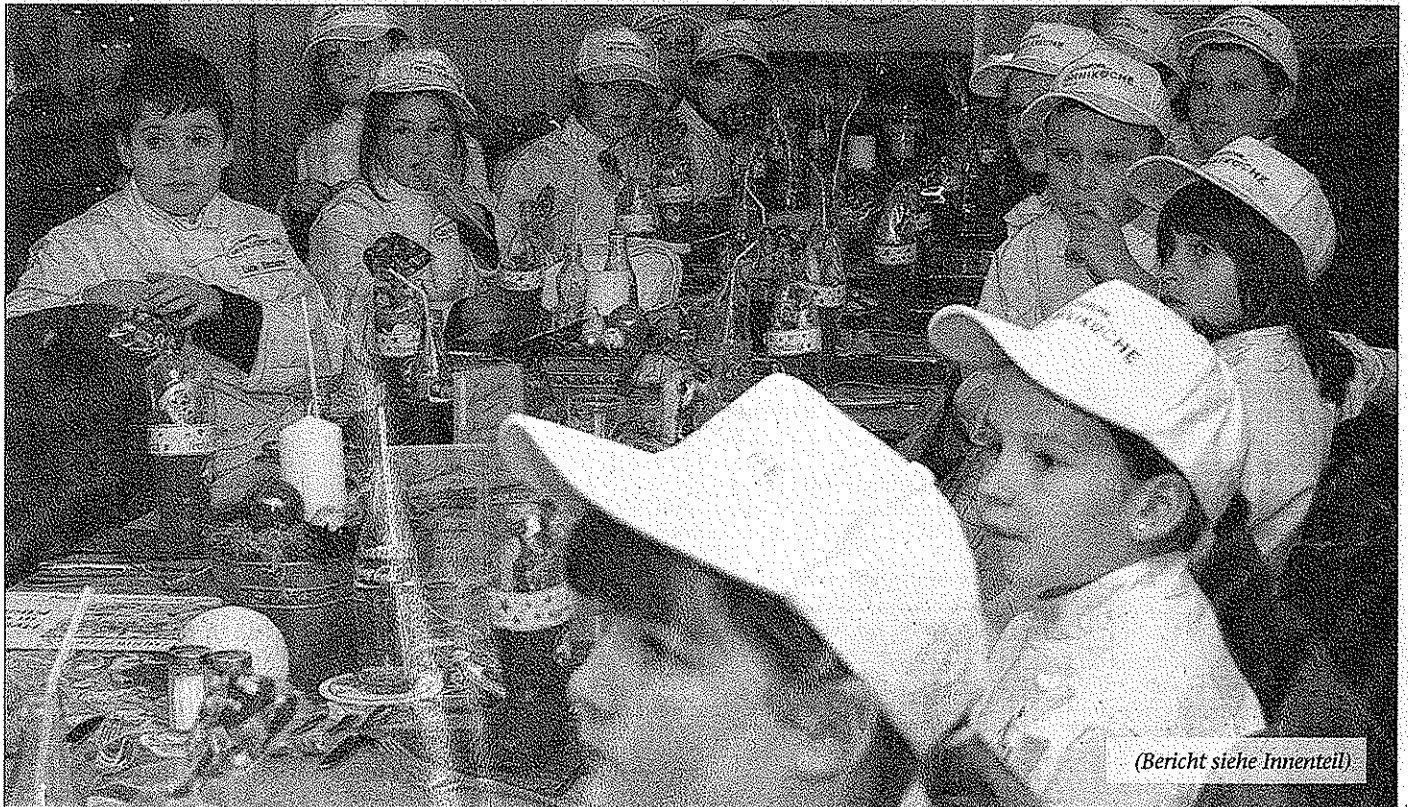


**MITTEILUNGSBLATT**

für den Bereich der  
Verbandsgemeinde  
**Bad Hönningen**

Jahrgang 38  
Mittwoch, 12. Januar 2011  
Nummer 02

## ■ Miniköche planen das perfekte Dinner



## Miniköche planen das perfekte Dinner

(Fortsetzung der Titelseite)



Köstliche Tomatensuppe mit Krabben und vieles mehr kam heute auf den Tisch

Insgesamt 23 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 Staatsminister 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 dafür, dass die Miniköche bei einem großen Event bei der Bundesgartenschau bedienen dürfen“, betonte 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 eventuell 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 des Arienheller „Bauernstübchens“ zu Gast. Unter der fachkundigen Anleitung des dortigen Kochs Jürgen Labonde, zauberte die 13-jährige Lara, gemeinsam mit ihren Mitstreitern, Tomatensuppe mit Krabben, Frikadellen mit Kartoffelpüree und Kohlrabi sowie eine hauchdünne Nachspeise. Alleamt sind hochmotiviert und nicht ganz unkundig in der Küche, haben sie doch schon mal ihrer Mama daheim geholfen.

Die Schulleiterin der Astrid-Lindgren Schule, Doris Brosowski, weiß als Pädagogin im täglichen Umgang mit Kindern, dass sich viele Kinder über das was sie täglich essen, kaum noch Gedanken machen. Eben schnell gehen muss es! Deshalb freut sie sich, dass die Miniköche nicht nur das Kochen lernen,

sondern auch erfahren, woher die Zutaten kommen. „Wir müssen feststellen, dass manche Gemüsesorten aus der Region, bei den Kindern kaum bekannt sind“, betont die Leiterin. Ebenso wichtig sei es, die eigentliche Tischzeremonie, wie den Tisch sorgfältig und einladend zu decken und „gemeinsam“ zu essen, was vielen Kindern, bedingt durch die heutige Zeit, so nicht mehr vermittelt werde, an die Kinder weiter zu geben.

Als die Miniköche ihre zubereiteten Speisen servierten, erwartete sie im Restaurant eine große Tafel in weihnachtlichem Ambiente, die von der anderen Gruppe der Miniköche meisterlich hergerichtet worden war. Heute konnten nicht nur die Miniköche, sondern auch einige Ehrengäste, wie Bürgermeister Michael Mahler, Bernhard Scharpey Barmer GEK, Projekt-Sponsor Peter Hollbach und die Projekt-Betreuerin Helga Korteweg sowie

die Schulleiterin der Astrid Lindgren Schule, Doris Brosowski, die Köstlichkeiten aus Kinderhand kosten. Und ihr Urteil lautete einhellig „sehr gut!“ Anja Huhn sorgt im Schulunterricht für die nötige Theorieerfahrung der kleinen Köche. Weitere Gastronomiebetriebe wie das „Landhaus“ und die „Alte Mühle“ in Arienheller sowie „Casol“ und 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. Lassen wir uns überraschen, ob ihre Wünsche und Ziele in Erfüllung gehen. Wir drücken ihnen auf jeden Fall die Daumen. (SIE)



Bürgermeister Michael Mahler, Rektorin Doris Brosowski, Bernhard Scharpey Barmer GEK und Projektleiterin Helga Korteweg.