

gebildet! Die richtige Ernährung lernen



Das urgemütliche „Bauernstübchen“ in Arienheller fördert „Europas Miniköche“.

Foto: privat

von Andreas Kossmann

Am Knotenpunkt der rechtsrheinischen Wanderwege Rheinsteig, Westerwaldsteig und Limeswanderweg trifft man in Rheinbrohl-Arienheller auf eine anerkannte Gastronomie.

Eine der drei hiesigen Restaurants ist die ehemalige Gaststätte „Zur Linde“ von Franz Hermes, welche nach Besitzerwechsel und Umbauarbeiten nun in der zweiten Generation „Im Bauernstübchen“ heißt.

Das freundliche Inhaber-Ehepaar Birgit und Jörg Storck mit Tochter Kira verleiht der traditionsreichen Lokalität mit ausgewählten Dekorationen einen besonderen Flair für allerlei leckere Spezialitäten wie römischen Spießbraten vom offenen Kamin und den überregional beliebten „Gockelus Maximus“.

Diese besondere Atmosphäre konnten nun erneut „Europas Miniköche“ aus der Verbandsgemeinde Bad Hönningen erfahren. Nach dem sie bereits im vergangenen Jahr hier einen Nachmittag die Küche in Beschlag nehmen und mit dem „Bauernstübchen“-Team und der RömerWelt auch im Rahmen der Bundes-

gartenschau auf der Festung Ehrenbreitstein mit „Kochen wie die Römer“ römische Rezepte vorstellen und ausprobieren durften.

Diesmal standen Würstchen mit Pommes Dfrites, Ketchup und Mayonnaise sowie der Fruchtsalat „Tutti Frutti“ auf der Speisekarte – dabei wurde alles selbst hergestellt – frische Qualität und der Verzicht auf Zusatzstoffe sind eine Voraussetzung.

Ziel der 1989 gegründeten „Miniköche“-Projektes, dem in Deutschland 25 regionale Miniköche-Gruppen angehören, ist es,

Kindern im Alter von zehn und elf Jahren „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer

intakten Umwelt“ zu vermitteln. Dabei schnuppern sie im Laufe von zwanzig Monaten in die wichtigen Kernbereiche eines modernen und kundenorientierten Gastronomiebetriebes hinein, erlernen alles vom landwirtschaftlichen Grundverständnis, über den Umweltschutz und vom Kochen bis hin zu Servicetätigkeiten. Ein Netzwerk aus Ernährungswissenschaftlern, Betrieben und Produzenten vor Ort steht für die

Leckere Spezialitäten

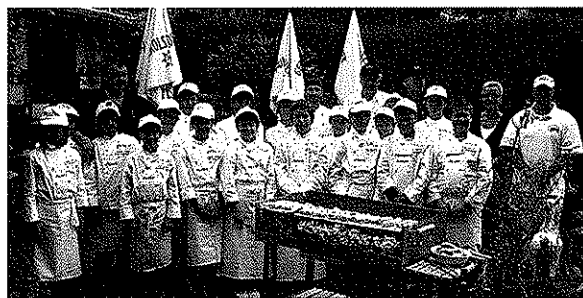
mit Frische und Qualität

theoretische und praktische Ausbildung zur Verfügung und am Ende erhält jedes Kind ein offizielles IHK-Zertifikat.

„Heute gibt es leider keine goldenen Knöpfe, aber auch keine roten“, verkündet Jörg Storck nach dem Essen der zubereiteten Speisen im Beisein von Helga Kortweg, die seitens der Verbandsgemeinde das Projekt organisiert und koordiniert, dem Verbandsbürgermeister Michael Mahler und Dr. Britta Stolberg-Schloemer vorstehen. Denn die einzelnen Einsätze werden bewertet: Wer besonders gut mitarbeitet und sich in die Sache einbringt, erhält einen goldenen Knopf, den roten Knopf gibt es für unangebrachtes Verhalten und die Farbe grün bestätigt die erfolgreiche Teilnahme an den theoretischen Einheiten.

Es soll eben nicht nur Spaß machen – schließlich wird das Projekt von namhaften Sponsoren gefördert, welche die Projektziele verfolgen. Beim „Bauernstübchen“-Einsatz war Metzgermeister Michael Hoitz von der Linzer Fleischerei Berg dabei und unterstützte

das Küchenteam um Chefkoch Silvio alias „Schnucki“, Beikoch Florian sowie Jürgen Labonde, der „Mann für alle Fälle“. Hoitz zeigte, wie das mit dem Wurstmachen richtig funktioniert und die Fleischerei Berg stellte die Materialien kostenlos zur Verfügung. Das fertige Gericht hat am Ende allen geschmeckt und wenn es diesmal mit den „goldenen Knöpfen“ nicht geklappt hat, dann ist das zugleich ein Ansporn für die Miniköche, sich in Zukunft etwas mehr anzustrengen ...



Das Team von Bauernstübchen und Fleischerei Berg mit den angehenden Köchen