

Shaken, schnippeln

Aus dem Klassenzimmer in die Küche

30 Firstwald-Schüler aus Kusterdingen und Mössingen hatten gestern einen wichtigen Termin: Ihre ersten Kochstunden im Restaurant „Mayer's Waldhorn“.

JANA FREIBERGER

Mähringen. Die „Miniköche“ stellen die Küche des Landgasthofs auf den Kopf: Sie wuselten zwischen den Töpfen herum, und der Restaurantinhaber und Koch Gerhard Mayer hatte Mühe, alle in Schach zu halten. Seit 2008 macht er bei dem Projekt „Europa-Miniköche“ mit, das vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) initiiert wurde. Es soll Kindern jeweils über zwei Jahre hinweg die Bedeutung von gesunder Ernährung

und regionalen Nahrungsmitteln ins Bewusstsein bringen.

Gunter Alleborn, der ehemalige Tübinger Dehoga-Vorsitzende, brachte Mayer auf die Idee. „Er rief mich vor fünf Jahren an und berichtete mir von dem Projekt. Noch im gleichen Jahr nahm ich das erste Mal teil“, erzählt Gerhard Mayer.

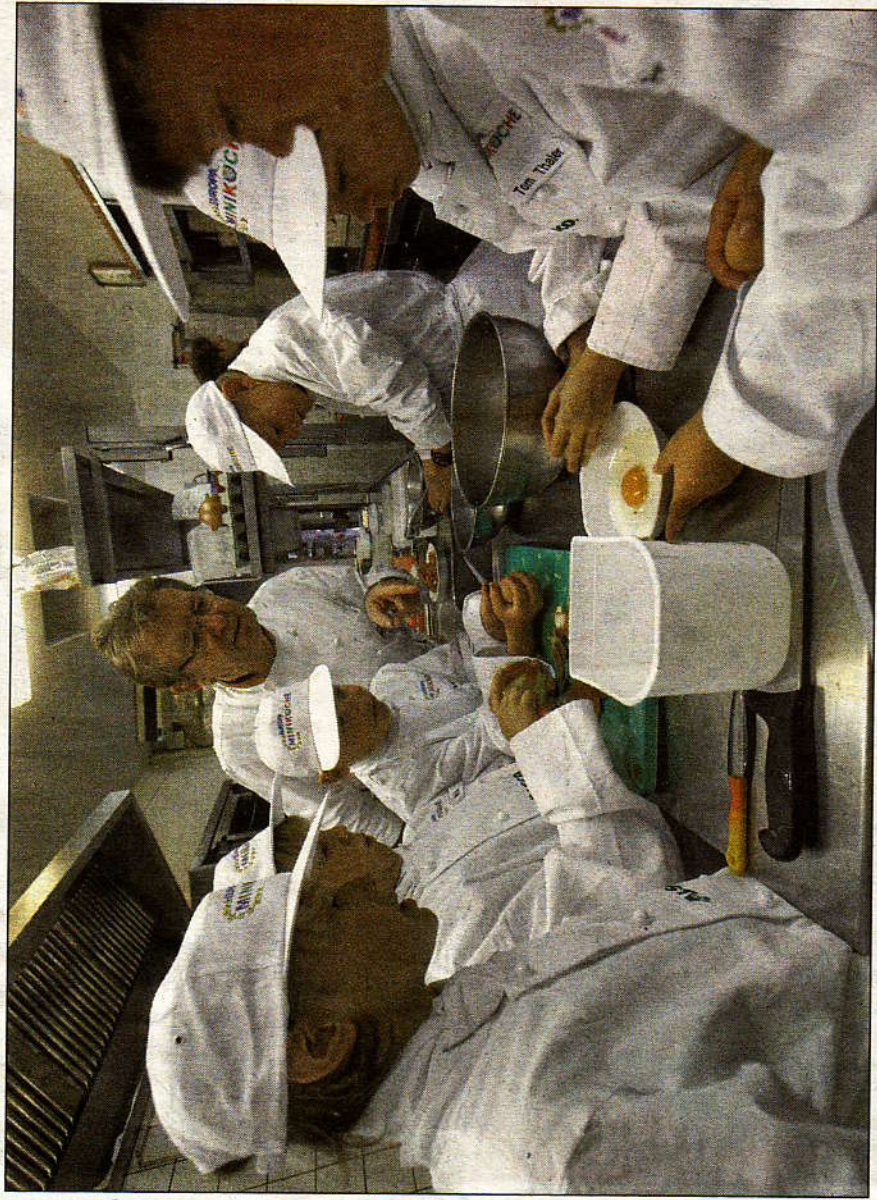
Als die ersten Minis zwei Jahre später wieder weg waren, überlegte er sich, wie er neue kleine Köche ansprechen könnte. So kam

Mayer auf die Idee, in Schulen für das Projekt zu werben. Auf diese Weise trommelte er eine weitere Gruppe von Kindern zusammen, die für zwei Jahre einmal im Monat in seiner Küche standen.

Seit gestern kocht er nun wieder mit 30 Fünftklässlern, die alle aus den Evangelischen Schulen am Firstwald kommen. „Die Anfrage war riesig. 50 Kinder wollten bei den Miniköchen dabei sein, nur 30 konnten eine Zusage bekommen“, sagt die stellvertretende Schulleiterin Birgit Wahr. „Ich finde es toll zu sehen, mit wie viel Spaß die Kinder mitarbeiten.“ Die Schule plane, an allen Standorten Schulgärten anzulegen, „damit wir auch unseren Teil zu diesem Projekt beitragen können“.

In drei Gruppen arbeiten jeweils zehn Schüler zusammen. Serviert werden zu „Bischofsmützen“ gefaltene, alkoholfreie Cocktails, die mixen, die „Sweet Victory“ oder „Maybach“ heißen, und ein Menü zubereiten: Das waren die Aufgaben der Gruppen. Zwischendrin wurde gewechselt, damit jedes Kind die verschiedenen Stationen durchlaufen konnte.

Das Projekt Miniköche wird nächstes Jahr 25 Jahre alt. Das Motto der Aktion ist „Gesundheit, durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“. Um den Kin-



Eier aufschlagen, rühren, Zutaten schnippeln: Die jungen Kochschüler (etwa je zur Hälfte Jungen und Mädchen) sind hier mit Chefkoch Gerhard Mayer in der Hotelküche bei der Arbeit.

dem diese Einstellung näher zu bringen, gibt es neben zehn praktischen Kochterminen im Jahr auch Theorie. „Was wächst wann wo?“ ist das Hauptthema, das die Ökologin Petra Wagner mit den Miniköchen in vier Unterrichtseinheiten pro Jahr den Kindern nahebringt. Am Ende des zweijährigen Projekts müssen die kleinen Köche sogar eine Prüfung ablegen. „Letztes Mal mussten sie das Rezept für

Geschnetzeltes aufschreiben und Fragen zum Benehmen und zur Umwelt beantworten“, erinnert sich Gerhard Mayer. Danach bekommt jedes Kind ein Zertifikat der Industrie- und Handelskammer.

Mayer weiß jetzt schon, dass er nach den kommenden zwei Jahren wieder Miniköche bei sich aufnehmen wird: „Für mich ist das eine Herzenssache. Es macht Spaß, mit den Kindern zusammen zu kochen,

auch wenn ich für die Lebensmittel selbst aufkommen muss und viel Freizeit opfere. Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen.“

Nachdem die Miniköche drei Stunden gearbeitet hatten, kam das Beste zum Schluss: Sie durften ihr selbst gekochtes Menü auch selbst essen. Als Hauptspeise gab es bunte Gemüsespieße, Fleischküchle und Tomatensauce, als Dessert Panacotta mit Waldbeeren.

Bild: Metz