

Wer will kochen lernen?

In und um Freiburg startet das Projekt **MINIKÖCHE**

Welches Kind liebt es nicht, beim Bauern die kleinen Ziegen in ihrem Stall zu besuchen, im Frühjahr eigene Radieschensamen in die Erde zu stecken oder aus Schokoladenstückchenteig Sterne auszustecken? Als Mitglied der Miniköche darf man all das – und zwar unter Anleitung von echten Küchenchefs, Konditoren und Metzgern. Im Dezember startet die erste Gruppe in Freiburg, bis 21. November können sich Kinder zwischen zehn und elf Jahren bewerben.

„Wir wollen die Kinder für das Kulturgut Essen und Trinken begeistern“, sagt Ann-Kristin Knop, die das Freiburger Miniköche-Projekt leitet. „Gleichzeitig sollen sie lernen, wie viel Arbeit nötig ist, um Lebensmittel zu erzeugen und sie zu Gerichten zu verarbeiten.“ Es gehe darum, ein Bewusstsein für den Wert intakter Natur und gesunder Ernäh-

nicht ganz einfach, Betriebe zu finden, die den Kindern das Kochen und Backen, Schlachten und Servieren zeigen wollen. „Ich habe rund 30 Unternehmen angesprochen, doch viele hatten einfach keine Zeit, bei manchen war auch die Küche zu klein oder das Personal zu knapp“, sagt Knop. Doch nun hat sie fünf hochkarätige und engagierte Partner gewonnen: das Gasthaus zum Raben in Horben, dessen Küchenchef eben einen Michelin-Stern erhielt, das für seine Confiterie berühmte Freiburger Café Schmidt, die Kirchzartener Traditionsmetzgerei Föhrenbacher, das Freiburger Vier-Steme-Hotel Rheingold und das Schlossbergrestaurant Dattler mit dem unübertroffenen Blick über die Stadt. Als Sponsor ist das Haushaltswarengeschäft Schafferer dabei. Dank dieser Unternehmen sei es möglich, die Teilnahmegebühr auf 150 Euro pro Kind zu begrenzen.

Das Programm erstreckt sich über zwei Jahre und umfasst 26 Nachmittagstermine von je zweieinhalb bis drei Stunden. Ann-Kristin Knop wird mit den Jungen und Mädchen einmal im Monat einen der Partnerbetriebe besuchen oder sie in ihren eigenen Seminarräumen in Kirchzarten unterrichten. „Die Kinder werden mit Kochjacken, Schirmmützen, Servietten und Messern ausgestattet, die sie behalten dürfen“, sagt sie. Und am Ende erhalten alle Kinder ein offizielles



Woher die Lebensmittel kommen und wie sie verarbeitet werden, erfahren die Kinder von echten Küchenmeistern. FOTO: FOTOLIA

zung zu entwickeln und die soziale Kompetenz durch Teamarbeit stärken. Das Projekt wurde 1989 von Jürgen Mädger, Gastronom im schwäbischen Batholomä, im Rahmen eines Ferienprogramms ins Leben gerufen. Inzwischen gibt es in Deutschland und dem europäischen Ausland rund 30 regionale Miniköche-Gruppen. Mädger erhielt zahlreiche Innovationspreise, Wirtschaft und Politik sowie regionale Sponsoren fördern die gemeinnützige Gesellschaft.

Doch in und um Freiburg war es für die Ernährungswissenschaftlerin Ann-Kristin Knop

Zertifikat von der Industrie- und Handelskammer. SIR

► WER MINIKOCH werden will und zwischen zehn und elf Jahre alt ist, kann sich bis 21. November mit Namen, Alter, Telefonnummer, Hobbys und einer kleinen Ausführung, warum man Minikoch werden möchte, schriftlich per Post oder E-Mail bei Ann-Kristin Knop bewerben. Adresse: Essen & Kochen im Blick, Ann-Kristin Knop, Marktplatz 3, 79199 Kirchzarten, E-Mail kontakt@essenundkochenkirchzarten.de. **INFORMATIONEN über die Miniköche gibt es im Internet: www.minikoeche.eu**