

Selbst köcheln statt Fast Food

WIR SIND FAMILIE: In Edenkobener Hotelfachschule lernen Miniköche, wie gesundes Essen zubereitet wird

VON RITA REICH

EDENKOBEN. Pommes aus der Tüte, Schokoriegel und Kartoffelchips? Das kann doch für Kinder nicht die ganze Welt des Essens sein. 19 sogenannte Miniköche wissen es besser. Die zehn- bis zwölfjährigen Mädchen und Jungen treffen sich zwei Jahre lang regelmäßig, um zu erfahren, wie gut gesunde Mahlzeiten schmecken, vor allem dann, wenn sie selbst gekocht und edel serviert werden.

Donnerstag, 16 Uhr, Berufsbildende Schule Edenkoben: Nach und nach trudeln die Kinder, die aus Landau und aus dem Kreisgebiet kommen, in der Lehrküche ein. Jeder trägt einen kleinen Koffer mit Namensschild. Macht man die Klappe auf, fällt der Blick auf die persönlichen Kochutensilien. Hübsch ordentlich liegen da Messer, Palette, Apfelsausstecher, Kartoffelschäler und Spätzleblett. Doch das richtige Outfit gehört auch dazu: In wenigen Minuten verwandeln sich die Kinder in Miniköche. Ihre „Uniform“ besteht aus weißer Kochjacke, Mütze, Schürze und Halstuch. Schick sehen sie aus – wie die Profis.

Dann geht's zur Sache. Vier Hotelfachschüler der Edenkobener Berufsbildenden Schule nehmen die Miniköche unter ihre Fittiche. Am Tisch von Dorothee Friebis stehen schon Äpfel parat, daneben Marzipan und Butter, Nüsse, Rosinen und Zimt. Ganz klar: Hier geht's um einen winterlichen Genuss. Alle Zutaten werden zermanscht und in die Apfelhülle gedrückt. Wenig später brutzeln die Bratpfel im Ofen und der Duft von Weihnachten zieht durch die kühle Funktionsküche.

Währenddessen werden in der nächsten Küchenzeile Kartoffeln geschält und Zwiebeln geschnitten. Anabell und Philipp friemeln jedes kleinste Fitzelchen der Schale von der Kartoffel. Kein Problem, wenn das länger dauert. Der angehende Koch Christian Mücke, der den Miniköchen genau auf die Finger guckt, legt Wert auf Sorgfalt. Langsam, aber sicher entsteht hier der Hauptgang des Menüs: Kartoffelsalat mit Würstchen.

Bei der gepflegten Mahlzeit darf ein Getränk nicht fehlen. Vier Miniköche bemühen sich in einer anderen Küchenecke um den alkoholfreien Cocktail „Honeymoon“. Inga Schüssler und Thomas Langhauser zeigen ihnen, wie man den Zuckerrand am Glas zuwege kriegt: Eine Zitronenscheibe einschneiden und rund um den Glasrand ziehen, dann in Zucker tauchen – fertig ist die Kruste. Wenn am Schluss



Winterlicher Genuss: Die zehn- bis zwölfjährigen Miniköche lernen von den Hotelfachschülern, wie sie einen Bratpfel zaubern können.

FOTO: IVERSEN

noch ein Zieräpfelchen den Saftcocktail krönt, ist der Anblick unwiderstehlich.

Jetzt fehlt nur noch der feine gedeckte Tisch. Kathrin Salm leitet die Miniköche im Speiseraum an, eine Serviette so zu falten, dass sie wie eine Bischofsmütze aussieht. Hokuspokus: Schon sieht der sorgfältig gedeckte Tisch ein wenig festlich aus.

Die Aktion Miniköche ist ein europaweites Projekt, gegründet von dem engagierten Gastronomen Jürgen Mäder – ein Schwabe übrigens, deshalb gehört das Spätzleblett zur Grundausstattung. Seine Idee ist, Kinder für gutes, gesundes Essen zu sensibilisieren und zum Kochen anzuleiten. Bei dem Kurs, der über zwei Jahre geht, wechseln sich im Zwei-Wochen-Rhythmus Theorie und Praxis ab. Dazu gehören auch gemeinsame Einkäufe und Besuche beim Bäcker oder Metzger. Besonderer Wert wird

auf regional geprägte Küche gelegt. Die Herkunft der Lebensmittel ist ein wichtiges Thema, auch auf Tischmanieren wird geschaut.

Immer mit einbezogen ist die örtliche Gastronomie. Projektpartner in der Südpfalz ist der Edenkobener Gutshof Ziegelhütte, dessen Inhaber Thomas Langhauser sich stark für die Idee der Miniköche engagiert.

Mit im Boot sind auch eine Ernährungsberaterin und ein Gastronom.

Mit im Bund ist neben der Hotelfachschule auch Ernährungsberaterin Andrea Fliehmann, die gemeinsam mit Langhauser das theoretische Wissen vermittelt.

Die 19-köpfige Gruppe, die gerade am Schnippeln und Brutzeln ist, ist die dritte in der Südpfalz. Sie steckt

noch in den Kinderschuhen – wortwörtlich. Erst seit gut zweieinhalb Monaten wird gemeinsam gelernt, gekocht und gegessen. Aber das große Ziel steht schon allen Teilnehmern vor Augen: Am Ende steht eine Prüfung an und jeder bekommt ein Zeugnis der Industrie- und Handelskammer, das schwarz auf weiß die Leistungen der Miniköche bescheinigt. Wer weiß, vielleicht kann man es später mal bei einer Bewerbung brauchen. Aber der Wunsch der Gastronomie nach motiviertem Nachwuchs ist nicht das erste Ziel, betont Thomas Langhauser. „Die Kinder sind hier, weil sie einfach gerne kochen.“

Mit Ernst und Eifer sind die Zehn- bis Zwölfjährigen bei der Sache. „Hier wird kein Quatsch gemacht“, sagt Pascal. „Wenn man schon dabei ist, sollte man sich auch auf Kochen konzentrieren.“ Und warum ist Eros-Vito zum Minikoch geworden? „Weil's gut

schmeckt“, lacht der junge Mann. Eigentlich isst er am liebsten Pizza, aber hier entdeckt er eine andere kulinarische Welt. Philipp hat schon mal versucht, die Schokocreme zuhause nachzukochen, die man in der Lehrküche gemeinsam angerührt hatte. „Aber irgendwie hab' ich's nicht so hingekriegt“, meint er schulterzuckend. Marie dagegen hat mit ihrer Kürbissuppe bei ihrer Familie Furore gemacht: „Die fanden das lecker!“

Die Kinder tragen ihre Erfahrungen in die Familien, weiß Ernährungsberaterin Andrea Fliehmann. „Wir wollen nicht immer nur Äpfel und Bananen, es gibt so viele Sorten Obst“, kriegen dann die Eltern schon mal zu hören. Und manche Familie stellt sich ein auf den neuen Miniköche-Stil. „Bei uns wird jetzt nur noch am gedeckten Tisch gegessen“, hat ein Teilnehmer einer früheren Gruppe stolz berichtet.

BLAULICHT

Herxheim: 50-jähriger Radler landet in Böschung

Am Donnerstagmorgen stürzte ein 50-jähriger Radfahrer auf dem Radweg zwischen Insheim und Herxheim. Laut Polizei aus ungeklärten Gründen. Er fiel die Böschung hinunter und blieb neben der Fahrbahn liegen. Dort wurde er bewusstlos von Verkehrsteilnehmern gefunden. Bei der Unfallaufnahme war der Mann wieder ansprechbar, stand aber unter Schock. Er wurde ins Krankenhaus gebracht.

Ilbesheim: Brand im Bad vermutlich durch Föhn

Am Donnerstagmorgen rückte die Feuerwehr Ilbesheim in die Trifelsstraße zu einem Brand in einem Badezimmer aus. Nach den Löscharbeiten entdeckten die Wehrleute die Überreste eines verschmorten Föhns, der möglicherweise den Brand ausgelöst hat.

Schweigen-Rechtenbach: Polizei sucht Zeugen

Die Polizei Bad Bergzabern, Telefon 06343 93340, sucht Zeugen für zwei Beschädigungen an Autos. In der Neujahrsnacht wurden an einem in der Talstraße geparkten roten Renault beide Außenspiegel abgeklappt. Der Schaden beläuft sich auf etwa 100 Euro. – Ebenfalls in der Neujahrsnacht wurden an einem in der Hauptstraße geparkten VW Caddy alle vier Radkappen entwendet.

Waldhambach: Überholer verursacht Unfall und flüchtet

Am Donnerstagmittag kam es auf der B 48 in Höhe des Kieswerkes zu einem Verkehrsunfall, bei dem der Unfallverursacher flüchtete. Wie die Polizei mitteilte, kam einer 42-jährigen Golf-Fahrerin auf ihrer Fahrspur ein Pkw entgegenkam, der beim Überholen war. Die Frau musste ausweichen und kam von der Fahrbahn ab. An ihrem Auto entstand ein Schaden von 1000 Euro. Bei dem flüchtigen Fahrzeug soll es um einen kleineren Wagen, eventuell einen Golf, handeln. Hinweise an die Polizei Bad Bergzabern, Telefon 06343 93340.

Albersweiler: Kotflügel gestreift und abgehauen

In der Zeit von Mittwoch bis gestern wurde laut Polizei in der Abreschviller Straße ein geparkter blauer VW Sharan von einem vorbeifahrenden Fahrzeug am linken hinteren Kotflügel gestreift. Schaden zirka 800 Euro. Der Verursacher entfernte sich unerlaubt. Möglicherweise handelt es sich um einen Klein-Lkw mit Kastenaufbau. Hinweise an Polizei, 06346 964619. (rhp)

Banken drehen Hahn zu

Eine alles andere als ernst gemeinte Prognose für den Kreis im Jahr 2014

VON MICHAEL REUTER

Das Jahr 2014 ist nicht mal eine Woche alt, da herrscht Aufregung in der Finanzabteilung des Kreises Südliche Weinstraße. Weil die Kommune mittlerweile mit weit über 80 Millionen Euro in der Kreide steht, drehen die Kreditgeber den Hahn zu. Die Banken wollen nicht mehr Jahr für Jahr immer neues frisches Geld zahlen, nur weil die Südliche Weinstraße ständig neue Defizite aufbaut. Auch aus der Sparkasse Südliche Weinstraße, quasi die Hausbank des Kreises, ist ein deutliches „Bis hier hin, aber nicht weiter“ zu vernehmen. Landrätin Theresia Riedmaier (SPD), kraft Amtes auch Verwaltungsvorsitzende, ist außer sich und stellt den Vorstand in den Senkel.

Doch das ist noch längst nicht alles. Wenig später erklärt die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) den im Dezember mit großer Mehrheit verabschiedeten Haushalt 2014 für ungültig. Quasi eine Retourkutsche auf die Absicht des Kreistages, gegen den Finanzausgleich des Landes zu klagen. Jetzt fliegen die Fetzen: Die ADD in Trier, der verlängerte Arm der Mainzer Landesregierung, rächt sich erbarmungslos. Obwohl die von den Gemeinden geforderte Umlage schon um 0,4 Prozentpunkte angehoben wurde, wird eine Steigerung um zehn Prozentpunkte gefordert.

Die ADD glaubt wohl, ähnlich der Strategie im vergangenen Jahr, als ein Plus von 1,6 Prozentpunkte durchgedrückt wurde, alles zur Maxime erheben zu können. Außerdem sollen die freiwilligen Leistungen für den Verein Südliche Weinstraße, für die Kreismusikschule, die Volkshochschule, für die Mittelstandsberatung und für die Südpfalz-Therme gestrichen werden. Doch wie soll man da noch seinen Standard halten?

Der Kreistag SÜW steht kurz vor der Auflösung, denn die darin seit Urzeiten zahlreich vertretenen Ortsbürgermeister drohen wegen der finan-

ziellen Gefahren für ihre Ortschaften mit Rücktritt. Selbst den potenziellen Nachrückern schwillt der Kamm. So eine Willkür von oben will niemand mitmachen. Die kommunale Selbstverwaltung steht auf dem Spiel.

Plötzlich naht in Gestalt des Hornbach-Konzerns Rettung. Er will das gerade wegen des jährlichen Defizits

Hornbach kauft das geschlossene Kreisaltenheim für 100 Millionen Euro.

geschlossene Kreisaltenpflegeheim in Bad Bergzabern kaufen. Sage und schreibe 100 Millionen Euro sollen mit dieser großzügigen Geste in die Kassen der Südlichen Weinstraße strömen. Die gleiche Summe will die spendable Unternehmerfamilie für den Bau eines Sechs-Sterne-Luxushotels investieren. Jetzt sieht man, wo in der Region richtig Geld gemacht wird.

Dann geht es doch weiter im Kreistag. Die Umlage kann wieder gesenkt werden. Doch so richtig zur Ruhe kommt die Südliche Weinstraße nicht. Alle bisherigen Versuche, der Energiewende durch Windräder und

Geothermie zu neuem Schwung zu verhelfen, scheitern. Stattdessen wird volle Kanne auf Solaranlagen gesetzt. Vor allem an der Autobahn 65 und auf brachliegenden Landwirtschaftsflächen.

Die Kehrseite der Medaille. Viele Wanderer, die seit zig Jahren am Haardtrand unterwegs waren und hier jede Menge Kohle ließen, fühlen sich beim Blick auf die Rheinebene von den Modulen geblendet. Die Quoten der Urlauber und Übernachtungen rasseln derart in den Keller, dass die Büros für Tourismus auf die Barrikaden gehen und zu Protestaktionen aufrufen.

Am Haardtrand haben die Menschen aber auch noch ganz andere Sorgen: Die von der SPD-geführten Landesregierung geforderte Fusion der Verbandsgemeinden Edenkoben und Maikammer bereitet bei der Umsetzung große Probleme. Die Politiker aus den geschluckten Gemeinden Maikammer, Kirrweiler und St. Martin weigern sich, für den Rat der neuen Verbandsgemeinde zu kandidieren. Protest auf der ganzen Linie, über alle Parteien und Gruppierungen hinweg. Auch die Bürgermeisterwahl wird boykottiert. Es gibt keinen Gegenkandidaten. Edenkobens Verwaltungschef Olaf Gouasé gewinnt zwar, aber fast 90 Prozent der Maikammerer, Kirrweilerer und St. Martin stimmen mit Nein. Der dortige Bürgermeister Karl Schäfer, immerhin Gouasés Parteifreund, verzichtet auf den Posten als hauptamtlicher Beigeordneter, schmollt sich in den Ruhestand. Wie soll da eine Vereinigung der Kommunen, der Menschen gelingen? Der Verfassungsgerichtshof Rheinland-Pfalz könnte nach der Klage der Maikammerer wieder alles revidieren und die alten Zustände wiederherstellen, doch mit einer Entscheidung ist erst in fünf Jahren zu rechnen. Dann wäre wieder Kommunalwahl. Ob dann aber jemand aus Maikammer, Kirrweiler oder St. Martin noch Lust darauf hat?



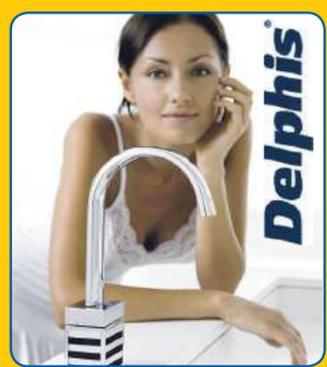
— ANZEIGE —

— ANZEIGE —

FEUER & WASSER



Faszinierendes Flammenspiel und überragende Qualität
Kaminöfen und Pellet Primärofen-Technik



Modernes Design
für Ihr Bad

Pellets- und Kaminofenstudio

Modernste Bäder-Ausstellung auf über 900 m²

Freie Umschau

Sonntag, 5. Januar 2014, 13 bis 16 Uhr

FRITZ WALTER

EISEN · SANITÄR · HEIZUNG · PROPAN

Eisen- und Sanitärhandel GmbH & Co. KG



Der Bäder-Stern

Landau - Horstring 10

Ausfahrt Landau - Zentrum Telefon 0 63 41 / 9863 - 0

Öffnungszeiten der Ausstellung: Mo - Fr 9 - 18 Uhr, Sa 9 - 13 Uhr

www.fritzwalter.de • www.baederstern.de

Außenhalb der gesetzl. Ladeneöffnungszeiten keine Beratung und kein Verkauf

#40206_10.1

Irh_hp17_ik-ede.01