COURIER

NEUE GRUPPE

Startschuss für die Europa-Miniköche

In dem Projekt lernen Kinder ab Oktober das Zubereiten leckerer Gerichte und theoretische Grundlagen. Bewerbungen sind ab sofort möglich.

NEUMÜNSTER | Es ist eine Premiere – nicht nur in Neumünster, sondern in ganz Norddeutschland. In der Kochschule von Bettina Seitz an der Plöner Straße 78 startet im Oktober eine Gruppe der Europa-Miniköche. Bewerbungen für die begrenzten Plätze sind ab sofort möglich.

Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren lernen während des zweijährigen Projektes, wie sie aus regionalen Rezepten leckere Gerichte kochen und wie sie selbst Lebensmittel erzeugen. Zudem werden ihnen theoretische Kompetenzen vermittelt. Spielerisch werden die Miniköche lernen, wie wichtig die Ernährung für die Gesundheit ist. Außerdem erfahren sie beispielsweise, wie ein Tisch richtig eingedeckt wird, von welcher Seite man serviert oder welches Glas zu welchem Getränk gehört.

Als Bettina Seitz von dem Projekt erfuhr, war sie sofort überzeugt: "Das Konzept hat wirklich Hand und Fuß", sagt die Inhaberin der Kochschule, die sich gerne sozial engagieren möchte. "Wir merken in unserem Berufsstand, dass es immer schwerer wird, Nachwuchs zu bekommen", nennt sie einen weiteren Grund für ihre Entscheidung.

Doch einfach loslegen konnte Bettina Seitz zunächst nicht. "Es braucht schon eine gewisse Anlaufzeit und eine Menge Stehvermögen, um das Projekt an den Start zu kriegen", sagt sie. Viele vertragliche Aspekte mussten geklärt werden, zudem machte sich Bettina Seitz auf die Suche nach weiteren Unterstützern wie Bäckern, Köchen oder einer Ernährungsfachkraft.

Ab Oktober werden dann einmal pro Monat gemeinsame Gruppentreffen stattfinden. Jedes wird rund drei bis vier Stunden dauern und unter einem bestimmten Motto stehen. "Im Herbst werden wir uns unter anderem mit dem Thema Kürbis befassen und daraus eine leckere Suppe oder einen Auflauf zubereiten", nennt Bettina Seitz ein Beispiel.

Die Kosten für das zweijährige Projekt liegen bei 150 Euro pro Teilnehmer. Die Kinder werden komplett eingekleidet und bekommen eine große Menge an Arbeitsmitteln in einem eigenen Koffer – vom Messer über das Spätzlebrett bis hin zur Damastserviette.

Nach der zweijährigen Ausbildung werden die Kinder in einer Prüfung beweisen, dass sie handfestes Wissen vermittelt bekommen haben. Hierzu wird die Industrie- und Handelskammer den Teilnehmern eine Urkunde über ein zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar ausstellen.

Bettina Seitz kann sich zudem vorstellen, dass die Kinder ihre neu erworbenen Fähigkeiten auch in der Öffentlichkeit präsentieren: "Denkbar wäre zum Beispiel eine Vorführung auf der Schlemmerköste."

Bewerben können sich alle Kinder aus der Region im Alter von 10 und 11 Jahren mit einem Schreiben, das bis zum 1. September an info@kochschuleneumuenster.de geschickt werden muss. Darin sollten neben dem vollständigen Namen, der Adresse, E-Mail-Adresse und Telefonnummer auch Angaben zur Familie (Eltern/ Geschwister) und zur Schule gemacht werden. Außerdem müssen folgende Fragen beantwortet werden: Warum möchtest Du Minikoch werden? Welche Hobbys hast Du? Hast Du schon einen Berufswunsch?

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. "Wichtig ist nur, dass die Kinder Lust aufs Kochen haben", sagt Bettina Seitz, die eines verspricht: "Wir werden eine großartige Zeit miteinander haben." Weitere Auskünfte sind unter Tel. 877 25 28 oder www.minikoeche.eu erhältlich.

Autor: Sonja Kröger