

## Schloß Holte-Stukenbrock

Samstag, 29. März 2014

Jugendliche kochen mit einem Meister



**Lecker gekocht:** (v. l.) Kerstin Raeder, Dr. Anke Reinisch, Kristin Schnurrpfeil, Leonie Deitenbach, Küchenchef Karl-Heinz Mersmann, Dr. Burghard Lehmann, Anja Retzner, Marius Klasfauseweh sowie Laeticia und Constanze Walden.

Bild: Mickley

# „Mini-Windbeutel mit Vanillesoße sind der Knüller“

**Schloß Holte-Stukenbrock (umk). Fix die Tüte auf, Pulver ins Wasser, umrühren, und fertig gekocht? In der Lehrküche der Realschule bietet sich ein anderes Bild. Um Jugendlichen gesundes Essen schmackhaft zu machen, hat sich die heimische Volkshochschule (VHS) in Zusammenarbeit mit dem Kreisfamilienzentrum etwas Besonderes einfallen lassen.**

„Gesundes Kochen mit einem Meisterkoch“ heißt der Kursus, und die Teilnehmer haben sich einiges vorgenommen: Selbst gemachte Pizza steht auf dem Menü-Plan. Konzentriert und motiviert arbeiten neun Jugendliche im Alter von 13 bis 15 Jahren unter der Anleitung von Chefkoch Karl-Heinz Mersmann, schneiden Paprika, häuten Champignons und kneten Pizzateig.

„Es ist lustig, etwas in der Gruppe zu kochen. Die Quiche ist mir besonders gut gelungen. Das geht schnell und ist echt lecker“, sagt Katharina Buschmann (14) und rollt ihren Pizzateig aus. Auch Marius Klasfauseweh (14) ist mit Eifer dabei und hat sich so einige Kniffe und Tricks vom Küchenchef abgeschaut: „Ich koche gern. Und die Lachs-Lasagne werde ich zu Hause auf jeden Fall

nachkochen.“ „Die Mini-Windbeutel mit der selbst gemachten Vanillesoße sind der Knüller“, findet Kristin Schnurrpfeil (14).

„Es liegt mir sehr am Herzen, jungen Menschen zu zeigen, dass sich die Mühe lohnt, etwas mit frischen, regionalen Zutaten selbst zu kochen. Alle machen ihre Sache gut. Es sind schon richtige Profis dabei“, sagt Karl-Heinz Mersmann. Er leitet die Bielefelder Fischgaststätte am Jahnplatz und vermittelt sein Wissen seit drei Jahren in verschiedenen Kochkursen.

„Es freut mich sehr, dass der Kursus bei den Jugendlichen so gut ankommt“, betont Dr. Burghard Lehmann von der Familien-Osthushenrich-Stiftung, die das Projekt fördert. „Hoffentlich ist das Interesse beim nächsten Mal noch größer.“

Der Kursus war auf drei Tage angelegt. Zunächst hatten sich die Jugendlichen an selbst gemachten Nudeln, Party-Rezepten und Finger-Food versucht – mit Erfolg: Vom Hühnerspießchen über die Kühlschranks-Razzia (in Blätterteil eingerollte Reste) bis hin zum griechischen Bifteki fanden alle Speisen großen Anklang. Krönung der drei Kochabende war das gemeinsame Mahl der zubereiteten Köstlichkeiten.