

# Nachwuchs-Köche kneten selbst

Jugendliche bereiten Pasta, Pizza und Fingerfood / Stiftung macht's möglich

VON KARIN PRIGNITZ

■ **Schloß Holte-Stukenbrock.** In großen Schüsseln wird Teig geknetet. Backbleche werden eingefettet, Paprika und Pilze geschnippelt. Sechs Jugendliche haben in der Küche der Realschule alle Hände voll zu tun. Als Pizzabäcker. „Jeder hat seine eigene Version“, erzählt Karl-Heinz Mersmann. Der Meisterkoch aus Marienfeld, der seit Jahren die Fischgaststätte am Bielefelder Jahnplatz betreibt, hat die Gruppe nicht zum ersten Mal um sich geschart.

Zwei vorhergehende Termine hat es bereits gegeben. Und auch hier hörten sich die Rezepte verlockend appetitlich an. Selbstgemachte Pasta und anspruchsvolle Fingerfood-Variationen durften die Teilnehmer zubereiten und dem Experten dabei über die Schulter schauen. Karl-Heinz Mersmann war erstaunt über die Fähigkeiten seiner „Lehrlinge“. „Das Interesse war da oder ist geweckt worden.“ Bei einigen Nachwuchs-Köchen hat der 56-Jährige sogar Profi-Potential erkannt.

„Die Idee, einen Kochkurs für Jugendliche ab 14 Jahren anzubieten, ist in einem Gespräch mit dem Kreisfamilienzentrum Schloß Holte-Stukenbrock entstanden“, berichtete Dr. Anke Reinisch von der Volkshochschule (VHS). Die Kooperation wurde geknüpft. Mit ins Boot holten die Partner die Familie-Osthushenrich-Stiftung mit ihrem Geschäftsführer Dr. Burghard Lehmann. Der kocht selbst gerne und findet es enorm wichtig, „wegzukommen vom Fast Food und hin zur Eigenproduktion“.

Welch kreative Talente beim gemeinsamen Zubereiten geweckt werden können, zeigt die jeweils dreistündigen Kurse. Je nach Vorliebe wurden die ausgerollten Pizzaböden belegt, und die Jugendlichen nahmen sich die Zeit, die während der Woche oft nicht bleibt. „Schule, Hobbys, Hausaufgaben“, da müsse es oft schnell gehen, erzählen Laetitia (13) und Konstanze Walden (14). „Aber am Wochenende kochen wir oft mit der ganzen Familie.“

Dann wird auch über haltbarmachende Zusatzstoffe geredet. „Mononatriumglutamat steht im Verdacht, Alzheimer auszulösen“, weiß Laetitia, die den Pizza-Käse reibt. Deshalb habe Selbstgekochtes große Vorteile: „Da können wir selbst entscheiden, auch über die Mengenverhältnisse.“ Findet auch Marius Klasfauseweh. Seine Schürze hat der 14-Jährige übrigens selbst genäht. „Mit der Anleitung meines Vaters.“

Karl-Heinz Mersmann ist angetan vom Eifer der Jugendlichen. Der Opa eines Zweijährigen weiß: „Man muss Kinder früh an das Kochen heranzuführen.“ Denn während der Beschäftigung mit den Zutaten, Rezepten und Utensilien „eigen sie sich auch Hintergrundwissen an“. Dieses Wissen zu säen und Neugierde zu wecken werde der Körper ihnen danken, denn „Essen und Trinken wird uns immer begleiten“. Gerne wählt der Fachmann,



Mit Freude dabei: Laetitia Walden rollt den Pizzateig aus. Auf der Schürze steht der Name der 13-Jährigen. Marius Klasfauseweh hat seine Schürze selbst genäht.

FOTOS: KARIN PRIGNITZ

der viel Wert darauf legt, gute, frische Produkte aus der Region zu verwenden, den Vergleich von selbstgemachter Soße mit der Dosen-Variante. Schon rein optisch ein großer Unterschied. Geschmacklich erst recht. „Selbst gekocht, das schmeckt einfach natürlicher“, beschreibt Kristin Schnurpfeil das Zusammenspiel von Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Zusammen mit Leonie Deitenbach schneidet die 14-Jährige Pilze. Frische, versteht sich. Eine neue Erfahrung. Auch die wird sie zu Hause weitergeben. „Quiche und Windbeutel habe ich schon nachgekocht, und meine Familie fand's richtig lecker.“



Auf geht's: Meisterkoch Karl-Heinz Mersmann (4. v. l.) und Dr. Burghard Lehmann (5. v. l.) hoffen, dass die jungen Teilnehmer Kristin Schnurpfeil, Leonie Deitenbach, Anja Retzer, Marius Klasfauseweh, Laetitia und Konstanze Walden (v. l.) nach dem Kochkurs auf den Geschmack kommen.

FOTOS: KARIN PRIGNITZ

## VHS und Stiftung machen weiter

■ Die Familie-Osthushenrich-Stiftung hat das gesunde Kochen mit dem Meisterkoch mit 540 Euro unterstützt. Deshalb mussten die Jugendlichen nur jeweils fünf Euro pro Koch-Termin bezahlen. Vom Geld ist der Koch und sind die Zutaten finanziert worden. Eine prima Sache. „Ein bisschen traurig“

war Stiftungs-Geschäftsführer Dr. Burghard Lehmann dennoch. Darüber, „dass die Nachfrage nicht so groß war wie erhofft“. Neun Anmeldungen gab es, bis zu acht Kinder kamen zu den drei Kochterminen in der Küche der Realschule.

„Wir hätten gerne noch mehr Geld für mehr Teil-

nehmer gegeben“, bekräftigt Lehmann. Er setzt jedoch darauf, dass sich bei einer Wiederholung weitere Jugendliche vom Angebot begeistern lassen. „Da muss man wohl einen langen Atem haben.“ Dr. Anke Reinisch hat für die VHS bereits in Aussicht gestellt: „Wir machen gerne weiter.“ (kap)