

Beim gemeinsamen Kochen ist das Rumtoben tabu

Förderschüler lernen in der Großküche des Heermann-Hauses

Von Markus Poch
(Text und Foto)

Brackwede (WB). Falsche Essgewohnheiten führen bei Kindern und Jugendlichen heute immer früher zu gesundheitlichen Problemen. Vielen Jungen und Mädchen ist jeglicher Umgang mit frischen Lebensmitteln fremd. Ein spezieller Kochkurs in der Großküche des Brackweder Altenheimes Johann-Heermann-Haus soll der Problematik ein bisschen entgegensteuern.

Zehn Schüler der Förderschule am Kupferhammer, im Alter zwischen neun und zwölf Jahren, treffen sich seit den Herbstferien

einmal wöchentlich zum Kochen unter Anleitung. Der Kurs, den die Gütersloher Familie-Osthushenrich-Stiftung in der Einrichtung des Diakonieverbandes Brackwede maßgeblich ermöglicht, dauert noch bis zu den Sommerferien.

Dort, wo sonst Küchenleiterin Sabine Farmer mit 13 Kolleginnen jeden Tag bis zu 350 warme Mittagessen auf die Teller zaubert, sind jetzt immer mittwochs zwischen 13 und 15 Uhr die Kinder gefordert: »Sie dürfen sich Gerichte wünschen - wie Mini-Pizza oder Hähnchenschnitzel«, erklärt Sabine Farmer. »Und die stellen sie dann unter unserer Aufsicht aus frischen Zutaten selber her. Das geht vom Gemüse

schneiden übers Zwiebeln anschwitzen bis zum Tisch decken und gegenseitigen Auffüllen. Rumtoben und unerlaubtes Knöpfedrücken in der Küche sind tabu.«

Auf den Tisch kommen zum Beispiel Spaghetti Bolognese, Rösti mit Spiegelei oder, wie an diesem Tage, ein Würstchengulasch Mexiko mit Reis und Gurkensalat. Die jungen Köche haben offenbar Spaß an der Herstellung des eigenen Essens, und es

scheint ihnen auch zu schmecken. »Manche Kinder, die in einem Fertiggericht niemals eine Möhre essen würden, probieren sie plötzlich, wenn sie sie selbst in die Pfanne gehauen haben«, berichtet Erzieherin Sandrina Steinacker.

Bernd Onckels vom gastgebenden Diakonieverband sieht den Kochkurs vor allem als Maßnahme zur Förderung des sozialen Miteinanders. Er sagt: »In vielen Familien geht das Vergnügen verloren, Mahlzeiten gemeinsam zuzubereiten und einzunehmen. An dieser Stelle wollen wir ansetzen: Über gemeinsame Einkäufe, Kocherlebnisse und Geschmacksschulungen wollen wir die Kinder mit Spaß an eine gesunde Ernährung heranführen.« Außerdem gebe es in vielen Küchen einen Mangel an Fachkräften. Die Schüler bekämen auf diese Weise frühzeitig Berufspraxis vermittelt, an die sie sich später vielleicht erinnerten.

»Wir wollen Kinder mit Spaß an eine gesunde Ernährung heranführen.«

Bernd Onckels,
Diakonieverband



Regelmäßiges Umrühren nicht vergessen: Hauswirtschafterin Helene Krohmer mit den Förderschülern Joel (9, links) und Gresa (10) im Johann-Heermann-Haus.