

Miniköche tischen leckere Speisen auf

Alle Kinder haben Prüfung bestanden / Rolf Berlin übergibt seiner Truppe die Zertifikate / Motivation ungebrochen

Von Steffi Stocker

Bad Teinach-Zavelstein. Ein bisschen Wehmut war beim Abschluss der Miniköche im Berlin's Krone Lamm zu verspüren.

Zwei Jahre lang hatten sich 22 Mädchen und Jungs in die Kunst des Kochens einweisen lassen, indem sie an dem Projekt »Gesundheit und Ernährung in einer intakten Umwelt« (wir berichteten) teilgenommen hatten.

Zum Abschluss servierten die Miniköche ihren Eltern ein Menü und erhielten ihre Zertifikate. Alle haben nämlich die Prüfung bestanden, wie die Industrie- und Handelskammer (IHK) Nord-schwarzwald bescheinigte. Es ging nicht nur um das Kochen, sondern auch um den Service am Tisch und die Ernährungslehre sowie umweltorientierte Einflüsse. »Ohne Kenntnisse über die Nahrungsmittel und ihre Entfaltung kann man nicht richtig kochen«, sagte Rolf Berlin, der von Annette Becker in der theoretischen Vermittlung unterstützt wurde. Der Hotelier unterstrich das Anliegen des europäischen Projekts Miniköche, Kindern auf einfache Art den Umgang mit Lebensmitteln und die Zubereitung von Essen nahe zu bringen.

»Auch wir haben in dieser interessanten Zeit viel gelernt«, fasste Berlin zusammen. Er lobte die Entwicklung der Teilnehmer, die schließlich Speisen aßen, die sie anfangs noch ablehnten. Und die »Zavelsteiner«, wie



Beim letzten Treffen nach zwei Jahren erhielten die Miniköche im Berlin's Krone Lamm in Zavelstein ihr Zertifikat Foto: Stocker

die Kochgruppe genannt wird, hat großes Engagement gezeigt. So war nicht immer nur der Herd das Ziel der monatlichen Treffen. Auch Kartoffeln wurden selbst geerntet oder eine Kuh gemolken.

Mit goldenen Knöpfen für die Kochjacke hatte Berlin im Lauf des Projekts einige der Zehn- bis Zwölfjährigen für besondere Leistungen ausge-

zeichnet. »Wer den Aufwand für die Zubereitung von Essen erkennt, hat doppelten Genuss und pflegt eine stilvolle Esskultur«, hob er hervor.

»Das sind Erfahrungen, die auch ein Leben lang begleiten«, lobte Landrat-Stellvertreterin Claudia Stöckle die erfolgreichen Miniköche, deren tollen Service auch sie genießen durfte. Florian Esche ließ

es sich sogar nicht nehmen, am Abschlussabend mitzukochen. Ungebrochen ist die Motivation auch anderer Teilnehmer: Während Felix Seitz sich schon nach einem Ausbildungsplatz erkundigt hat, kann sich der Berlinsche Betrieb eine Neuaufgabe des Projekts Miniköche vorstellen.

Mit dem IHK-Zertifikat wurden ausgezeichnet: Silva-

na Klose, Benjamin Reichle, Florian Esche, Klara Schwarz, Albert Hettwer, Saine Herber, Franziska Rosenfelder, Larissa Vogel, Paul Bannert, Hannah Rentschler, Michael Rivinius, Tanja Schaible, Christin Kanzler, Felix Seitz, Sofia Smit, Isabell Gall, Stefanie Quendtstett, Sandra Nothacker, Lenka Schöninger, Luise Fuchs und Elena Hartmann.