

ADTTEILE

om Bolzplatz in die Nobelküche

auspieler und Sternekokoch beim gemeinsamen Kochen mit Kindern

RTHA ZAN

STOCK. Der feine Geschmack gerösteten Kürbises und herber Schokolade zog durch das „Bult“-Küchenstudio Schallengottesweg. An einer Insel ging es hoch her: Sternekokoch Martin Kräber, „Capricorn i Aries“ und Kinder mit auf einer Kinse Reise.

Der Verein hat in der vergangenen Saison bereits vier kosmische Fußballtrainings in Mülheim, Rindorf und Mülheim, Rindorf organisiert. Sandra, Gründerin und Vorsitzende des Vereins, hat dadurch viele richtige Kinder kennen gelernt. „Dahinter steckt eine Idee. Bei den Workshops wird zu Hause überkocht – oder zumindest gekocht. Wir wollen das Erlebnis des gemeinsamen Kochens und Essen bringen.“ Das Pilotprojekt war die Idee von Josef Berg und wurde unterstützt von der Initiative „Gegen Gewalt“ des Vereins. Dirk Heinrich, Leiter des Vereins, ist im Amt für Kinder, Jugend und Familie.



Der Schauspieler Dirk Heinrich, Sandra Kossmann und Sternekokoch Martin Kräber schauen den Kindern über die Schulter. (Foto: Zan)

Die Kinder wurden am Morgen mit Taxis von zu Hause abgeholt und nach Zollstock ins Küchenstudio gefahren, wo ein Frühstück und die Verbotenen-Liebe-Schauspielerinnen Lilli Hollunder und Romina Becks warteten. Aufgeregt wuselten die Kids durch die luxuriösen Chrom- und Holzküchen und posierten stolz vor der schwarzen Glatzküche. Eine Gruppe ging in den Supermarkt, und die andere mit

gerösteten Kürbiskernen, Frikadellen mit Kartoffelgratin und als Nachtisch ein Schokoladenfondue mit exotischen Früchten. Es wurde geschält, geschneibelt, geraspelt und gerührt. Gemeinsam wurde dann die lange Tafel dekoriert:

auf sie warteten. Aufgeregt wuselten die Kids durch die luxuriösen Chrom- und Holzküchen und posierten stolz vor der schwarzen Glatzküche. Eine Gruppe ging in den Supermarkt, und die andere mit gerösteten Kürbiskernen, Frikadellen mit Kartoffelgratin und als Nachtisch ein Schokoladenfondue mit exotischen Früchten. Es wurde geschält, geschneibelt, geraspelt und gerührt. Gemeinsam wurde dann die lange Tafel dekoriert:

Zwischen herbstlicher Farbpracht aus Früchten und Blumen wurde getafelt.

Dirk Heinrich lobt das Engagement der Helfenden: „Wir treten als Mensch auf und wir tun das, was wir können: miteinander kochen und essen, das ist Kommunikation pur. So wie es die Kids oft nicht mehr haben.“ Natürlich steht dahinter auch eine pädagogische Idee, aber den Initiatoren des Projekts ist besonders wichtig, Menschlichkeit zu zeigen.

Sandra Kossmann fiel ein Junge besonders auf: „Er geht auf eine Sonderschule und rastet dort oft aus. Hier war er hilfsbereit und lieb. Sie fühlen sich ernst genommen, und das spielt eine große Rolle.“ Dirk Heinrich unterstützt sie dabei: „Wir hören zu, sind für die Kinder da, sie werden ernst genommen, ihnen wird auch mal klipp und klar ‚nein‘ gesagt – also das, was die Eltern eigentlich machen sollten.“ Das Resultat hat Sandra Kossmann verblüfft: „Wenn man die Kinder jetzt so sieht, würde man nicht auf die Idee kommen, dass das schwerst erziehbare Kinder sind.“ Alle Mitarbeiter des ehrenamtlichen Projekts schauen stolz auf die Suppenkühnenden Pänz. „Humm! Lecker!“ und ein Lächeln huscht über die Gesichter.