

## Sterneköche gegen Fastfood : Bildungsprojekt „Kult Food“ bringt Schülern kochen bei

Von Timm Seckel | 08.09.18, 17:17 Uhr



Voller Konzentration kochen die Schülerinnen ihr eigenes Süppchen.  
Foto: Krasniqi

In drei großen Kisten bringen die beiden Köche Michael Schlüter und Leroy Orth alles, was für das Drei-Gänge-Menü gebraucht wird. In der geräumigen Schulküche der Johann-Bendel-Realschule in Mülheim bereitet eine Gruppe aus neun Schülerinnen und Schülern unter Anleitung der Profis aus dem Porzer Sterne-Restaurant „Zur Tant“ das Essen zu. Neben den praktischen Fähigkeiten soll es bei Kartoffelsuppe, Ziegenkäse im Zucchini-Mantel und Crème Brûlée auch darum gehen, ein größeres Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu entwickeln.

### Alternativen zu Fertiggerichten

Gemeinsam mit dem Umweltamt der Stadt Köln bietet die gemeinnützige Initiative „Kult-Crossing“ das Koch-Programm „Kult-Food“ an. Dabei gehe es vor allem darum, den Kindern Alternativen zum Fastfood aufzuzeigen und grundlegendes Wissen über die Zusammensetzung von Gerichten zu vermitteln, wie Geschäftsführerin Christa Schulte erklärt.

Weil die Mülheimer Realschule über einen eigenen Schulgarten verfügt und schon ab der fünften Klasse Hauswirtschaft unterrichtet wird, dient sie dem Projekt „Kult-Food“ als Referenzort und soll ein Beispiel für andere Schulen werden. „Laut Lehrplan ist das Fach erst ab der neunten Klasse vorgesehen. Aber wir fangen früher damit an, den Kindern die Lebensmittel näher zu bringen“, sagt Lehrerin Gunda Koch-Schulte, die im Kölner Raum für die Ausbildung von Hauswirtschafts-Lehrkräften verantwortlich ist.

### Verschwendung von Essbarem

Während einige Schüler noch erklärt bekommen, wie Küchenmesser möglichst risikofrei benutzt werden können, macht sich Ajla Klica schon daran, die Kartoffeln für die Suppe zu schälen. „Bei uns zu Hause wird regelmäßig gekocht“, sagt die Zehntklässlerin, die gerne in der Küche steht und backt. Sie wisse aber, dass das bei einigen ihrer Mitschüler nicht der Fall sei. Das ist auch Walter Schlüter bewusst, der als Lebensmittelkontrolleur regelmäßig Kölner Restaurants für die Stadt unter die Lupe nimmt. „Viele Kinder wachsen mit Fertiggerichten auf“, sagt er.

Ein weiteres Problem sei die Verschwendung von eigentlich essbaren Lebensmitteln, die im Müll landen. So würden rund zehn Prozent der Mittagessen in Kölner Grundschulen weggeschmissen. „Da brauchen wir mehr Wertschätzung“, findet Schlüter. „Kult-Crossing hat die Johann-Bendel-Realschule auch deshalb als Referenzschule ausgewählt, um ein Zeichen für diese Schulform zu setzen“, sagt Schulte. Auch NRW-Schulministerin Yvonne Gebauer, die als Retterin der Realschule bezeichnet würde, sei die Relevanz dieser Schulform bewusst.

Facebook  
Facebook