

# Vollwert-Burger und Blaubeer-Muffins

Tolle Tipps und leckere Rezepte: Startschuss für das fünftägige Projekt „Kinder können kochen“ – Sponsoren gesucht

**Kiel – Premiere für das Projekt „Kinder können kochen“:** Zum ersten Mal kamen jetzt 21 Kinder in die Ausbildungsküche des Regionalen Bildungszentrums am Schützenpark, um in fünf Tagen Grundlagen des Kochens kennenzulernen. Noch bis Freitag stehen Gerichte wie Seelachsfiletstäbchen, Piccata mit Tomatensoße oder Reispudding auf den Speiseplänen.

Von Ingrid Haese

„Das läuft heute richtig super“, freute sich Initiator und Kursleiter Björn Dobbertin. Der gelernte Koch hatte sich vor zweieinhalb Jahren vorgenommen, Kinder nicht nur für das Kochen, sondern auch für gesunde Ernährung zu begeistern. Herausgekommen ist das Projekt „Kinder können kochen“. Es läuft unter der Trägerschaft von „Opuntia 2001 e.V.“ und wird

ausschließlich über Sponsoren sowie mit Spenden finanziert. Für die Schirmherrschaft konnte Björn Dobbertin, Oberbürgermeister Torsten Albig gewinnen.

Bevor die Kinder an diesem Nachmittag an die Herde durften, gab es eine Sicherheitseinweisung. Erst danach ging es an die Umsetzung der Rezepte. Hamburger im Roggenbrötchen, Kartoffelecken und Blaubeer-Muffins sollten zubereitet, serviert und danach verputzt werden. Mit Feuereifer machten sich die jungen Köche ans Werk. Als Niklas Liekefett (11) und Jonas Röseler (11) stolz auf ihre selbst gebackenen Muffins blicken konnten, erzählten sie, warum sie sich für den Kurs angemeldet hatten. „Ich koche gerne“, sagte Niklas und Jonas fügte hinzu: „Es macht Spaß, selbst Teig zu kneten oder ein Kräuteröl anzurühren.“ Nicht weniger begeistert waren Annegret Rahlf (15) und Lea Burmeister (15).



Perfekt gebratenes Hackfleisch und appetitliche Kartoffelspalten (von links) Profikoch Björn Dobbertin und Assistentin Jana Schmidtberg (2.v.l.) waren mit Annegret Rahlfs und Lea Burmeisters Kochkünsten sehr zufrieden. Foto ih

„Wir bekommen hier tolle Tipps, lernen leckere Rezepte kennen“, fand Annegret. Die jüngste Kochschülerin, die sechs Jahre alte Lisa Pütz, war ebenfalls zufrieden und

meistens konzentriert bei der Sache. Die Kleine arbeitete mit Bruder Leon (8) und Mutter Siglinde im Team und schnippelte am liebsten Gemüse. „Das macht sie richtig

gut“, war ihre Mutter überzeugt.

Und wann wird es den nächsten Kochkurs geben? „Wenn ich die dafür nötigen 600 Euro habe, aber erstmal

brauche ich noch neue Sponsoren“, antwortete Björn Dobbertin.

Weitere Infos unter [www.kinder-koennen-kochen.net](http://www.kinder-koennen-kochen.net)