



Bennet Bruhn (12, Mitte) und Jonas Broers (12) befolgten die praktischen Tipps von Koch Björn Dobbertin aus Kiel, der mit den Kindern der Klasse 6a der Gemeinschaftsschule im Bad Segeberger Schulzentrum ein leckeres, gesundes Menü kochte. Foto jaa

Gelernt, wie leicht Kochen sein kann

Profi zeigte Schülern ein gesundes Menü

Bad Segeberg. „Ich koche richtig gerne, auch zu Hause“, erzählt die zwölfjährige Svane Hamann. Sie besucht die Klasse 6a der Gemeinschaftsschule im Bad Segeberger Schulzentrum. Auf dem Stundenplan stehen heute nicht Mathematik, Deutsch oder Geschichte, sondern das Zubereiten von gesunden Zutaten zu einer leckeren Mahlzeit, die auch Kindern und Jugendlichen schmeckt.

Eingeladen zu diesem fröhlichen Vormittag hat der Kieler Björn Dobbertin. Er bietet nicht nur in seiner Heimatstadt Kurse unter dem Motto „Kinder können kochen“, sondern besucht auch Jungen und Mädchen in ihrer Schule und gibt dort seine Kochkünste an sie weiter.

Das Menü lässt einen schon beim Hören das Wasser im Mund zusammenlaufen: Es soll leckere Hamburger im Roggenbrötchen mit Kartoffelspalten und Salat geben, zum Nachtisch ein frisch in der Pfanne zubereitetes Crêpes. Das hat sich Björn Dobbertin für die Klasse 6a ausgedacht.

Mit im Gepäck hat der 26-jährige Koch und heutige Betriebswirtschaftsstudent nicht nur die Rezepte dafür, sondern auch die Lebensmittel. Die Idee „Kinder können kochen“ wurde bereits vor knapp drei Jahren geboren. Träger des Projekts ist „Opuntia 2001“ – ein Verein,

der von freiberuflichen Therapeuten, Pädagogen und Psychologen gegründet worden ist. Dessen Ziel ist die Förderung von Bildung und Erziehung sowie von Familien- und Jugendhilfe.

„Für die Kochkurse sind wir auf Sponsoren angewiesen“, erklärte Dobbertin, der auf gesunde Ernährung aufmerksam machen möchte und gleichzeitig zeigt, dass Kochen großen Spaß macht und leicht zu lernen ist.

So hat sich die große Küche des Schulzentrums auch schnell in einen Ort mit fleißigen Jungen und Mädchen in grünen Schürzen verwandelt. Es wird geschnippelt, gerührt, gebrutzelt und natürlich im Vorwege auch schon mal probiert. Wer ein Problem hat, darf jederzeit nachfragen und erhält praktische Tipps von dem jungen Kochprofi, der von Herd zu Herd eilt. „Ich finde es gut, dass wir hier so selbstständig arbeiten dürfen“, lobt Marie-Josephine Helm. Das Menü möchte die Zwölfjährige möglichst bald zu Hause nachkochen und ihre Familie dazu einladen.

Jonas Broers (12) und Bennet Bruhn (12) sind ebenfalls erstaunt darüber, wie einfach es ist, ein leckeres Essen zuzubereiten. Für Lisabet Taube (12) steht nach diesem Vormittag bereits ihr späteres Berufsziel fest: „Ich möchte unbedingt Köchin werden.“

jaa