

Kinder lernen Kochen und gute Tischmanieren

Auftaktveranstaltung von „Wiesbaden kocht“ an „Walter's Futterkrippe“ / Genussprojekt ist auch für Erwachsene / Rezepte werden veröffentlicht

ed. WIESBADEN Die Initialzündung zu „Wiesbaden kocht“ – einem interkulturellen Genussprojekt für Kinder, Jugendliche und Erwachsene – kam aus Biebrich. Im dortigen Kinder- und Jugendzentrum herrscht, wie Leiterin Gabi Reiter bei der Auftaktveranstaltung bei der Imbissbude „Walter's Futterkrippe“ in der Langgasse betonte, „interkultureller Alltag“ und ist die Beschäftigung mit gesunder Ernährung gang und gäbe.

Ihr Fazit: „Man kann verschiedene Kulturen mit Essen und Trinken schneller näher bringen als mit Betroffenheitsreden.“ Darüber hinaus widmen sich die rund 60 Veranstaltungen bis Ende November, wie Christa Enders vom Sozialdezernat ergänzte, dem Thema Tisch- und Esskultur. Die Bereitschaft, zu diesem Zweck mit dem Amt für Soziale Arbeit zu kooperieren, war



Zum Auftakt des Genussprojektes „Wiesbaden kocht“ gab's an „Walter's Futterkrippe“ kostenlos Würstchen. Foto: RMB/Windolf

nach Auskunft Reiters überwältigend. Ob Käfer oder Kunder, ob Landhaus Dieder, „Walters Futterkrippe“ oder der Koch Christopher Jung vom Restaurant „Zur Krone“ in Oestrich Winkel – im Rahmen des vierwöchigen Programms sorgen Experten für unterschiedlichste Gaumenfreuden kleiner und großer Genießer und weihen Kinder in Küchegeheimnisse ein. Dabei sind afrikanische oder aramäische Spezialitäten ebenso vertreten wie deutsche, eritreische, jüdische, pakistanische, portugiesische oder türkische. Überdies können Kinder und Jugendliche Tischdekorationen aus aller Welt kennen lernen und selbst entwerfen sowie in einem Knigge-Kurs unter anderem erfahren, wie man Spaghetti ohne Löffel dreht und eine Hähnchenkeule mit Messer und Gabel isst. Die Behandlung derartiger Fragen ist

dringend erforderlich, wie Stadträtin Helga Skolik als Vertreterin des Gesundheitsdezernates bei der Eröffnungsveranstaltung betonte: „Viele kennen keine Tischsitten mehr, denn sie sitzen zu Hause beim Essen überhaupt nicht mit der Familie zusammen.“ Da zahlreiche Eltern ihren Nachwuchs in Ernährungsfragen allein lassen und nur noch wahllos Kühlschrank oder -truhe füllen, wie Reiter und Enders aus Erfahrung wissen, werden ausschließlich Jungen verschiedener Jugendzentren in einem „Cook-Contest“ gegeneinander kochen.

Auf diese Weise sollen sie in der Küche ein wenig selbstständiger werden. Ergänzend können sich Kinder etwa im Stadtteilzentrum Gräselberg in die Welt der Kräuter und Düfte aus den unterschiedlichsten Ländern entführen lassen und dabei erfahren, was den Ku-

chen gelb färbt, wie Kreuzkümmel riecht oder warum Hagebutte auf der Haut juckt. Daneben finden in Stadtteilbibliotheken Lesungen zum Projektthema statt, die sich der Geschichte „vom dicken, fetten Pfannkuchen“ widmen und „Roald Dahls rotzfrechen Rezepten“ mit Mückenstacheln, Blattlauskaviar und Frikadellen aus Schlamm.

Und damit die Veranstaltungen rund um das Essen und Trinken nicht Ende November sang- und klanglos ein Ende finden, erscheinen die gesammelten Rezepte in einem Buch, für das bereits ein Verlag gefunden wurde. Eines aber werde selbst in diesem Werk keinesfalls verraten: das Geheimrezept der „Kultpizza“ des Jugendzentrums Biebrich.

■ Weitere Infos beim Kinder- und Jugendzentrum Biebrich, Telefon 0 611 / 31 91 75.