



Kinder ließen sich das leckere Essen mundeln. (Foto: Fingerhut)

Kochkurs in der Auenkrone

Am schön gedeckten Tisch schmeckt es

Jossgrund (mfj). „Gibt es zwei, die Zeit haben für den Salat?“ - Diana Müller kam fragend aus der Küche. Sofort schnellten zahlreiche Finger nach oben. Beim Kochkurs der Ferienspiele begaben sich die Teilnehmer nur allzu gerne in die Küche.

Diana Müller, die Betreiberin der Auenkrone in Mernes hatte zum Kochkurs unter dem Motto „Heute koche ich“ geladen. Zwölf Kinder waren sodann mit Eifer bei der Sache, ob es nun ums Gemüseschnippeln oder um den Tischschmuck ging. Spaghetti Bolognese mit frischem Salat stand auf dem Speiseplan. „Ein Gericht, das viele als ihr Lieblingsgericht bezeichnen“, wusste Müller. Während in der Küche das herrlich duftende Essen schmurzelte, wurde in den gemütlichen Räumen des Bio-Bistros noch kräftig an der Tischdekoration gebastelt. Seerosen aus Papierservietten wurden kreiert. Die Anregung

stammte vom jungen Elias, der die hübsche Idee von einem Kindergeburtstag kannte. Und in der Tat, das Ergebnis war toll anzusehen und die liebevoll gedeckte Tischtafel mit ihren bunten, ebenfalls selbst gestalteten Blumenarrangements könnte mit so manchen Tischkreationen in Koch- und Lifestyle-Magazinen durchaus konkurrieren. „Kochen und Essen sollte Spaß machen“, betonte Müller, die im Übrigen erstaunt war über die große Fachkenntnis der jungen Köche und Köchinnen. „Die Kinder kennen sich aus, sie probieren gerne, gerade was Gemüse und Kräuter betrifft, und ihnen schmecken, nach eigenen Aussagen, frisch zubereitete Speisen viel besser als Fertigprodukte.“

Beim abschließenden gemeinsamen Mittagssmahl stellten sie dies dann auch unter Beweis und mit großem Appetit verspeisten sie ihre selbst zubereiteten Spaghetti Bolognese.