

KREIS METTMANN

Projekt Kidstown: Kinder zaubern Fingerfood in der Profiküche

Von Günter Tewes



Die sechs- bis zehnjährigen Kochtalente bereiteten mit Küchenleiter Peter Ringlstetter Fingerfood für Feinschmecker zu.

Wülfrath. Sven, Laura, Luna, Summer, Benjamin und Lara sind richtige Feinschmecker. Jedenfalls gehört das, was die sechs bis zehn Jahre alten Kinder in der Profiküche der E.D.B. Bildungsgesellschaft mit Küchenleiter Peter Ringlstetter gezaubert haben, in diese Kategorie: Glasnudeln mit Garnelen, Hähnchen im Speckmantel auf Linsensalat, Pralinen-Mousse, Joghurt-Terrine mit Himbeeren – alles in allem ein Fingerfood-Buffer mit zehn Variationen.

Die Kinder haben Können bewiesen im neuen „Kids-Talent-Club“ der Wülfrather „Bildungsgesellschaft für erfolgreiche Berufe“. Die Einrichtung an der Schulstraße ist mit dem neuen Berufs-Schnupper-Club in diesem Jahr erstmals Kooperationspartner des großen Sommerferien-Programms „Kidstown“, bei dem Mädchen und Jungen wieder ihre eigene Stadt gründen.

Kidstown-Teilnehmer arbeiten auch als Schreiner und Maler

„Es macht Sinn, ihnen dann auch die Möglichkeit zu geben, echte Werkstätten zu besuchen“, sagt Angela Sprink, Leiterin der Abteilung Kinder- und Jugendförderung bei der Stadt. Sie freut sich über die neue Zusammenarbeit. Nahezu 180 „Kidstown“-Kinder, die in der Sekundarschule bei der Ferienaktion in dieser und in der nächsten Woche die eigene Stadt nach ihren Vorstellungen gestalten, werden nun also zusätzlich für jeweils einen Tag bei der E.D.B. Bildungsgesellschaft konkret die Berufswelt erkunden – als Köche, Schreiner oder Maler.

„Es ist faszinierend, die Begeisterung der Kinder zu sehen“, sagt Harald Mrosewski, geschäftsführender Gesellschafter der Bildungsgesellschaft. „Unser Bestreben ist es, Stärken zu entdecken, frühzeitig und kontinuierlich zu fördern und sie so in einen später passenden Beruf einmünden zu lassen.“ Kinder sind nach seinen Worten die „Profis von heute und morgen“. Der neue „Kids-Talent-Club“ will Mädchen und Jungen ab sechs Jahren eine handfeste Berufserkundung verschaffen. Ausprobieren, experimentieren – für Kinder sei das doch eine Selbstverständlichkeit. „Wir greifen das gerne auf“, heißt es.

„Die Kinder sind super engagiert und sehr motiviert“, bescheinigt Küchenleiter Peter Ringlstetter den Nachwuchsköchen. Über ihren Einsatz in der Profiküche sowie in der Schreiner- und in der Malerwerkstatt bekommen die Kinder einen Bildungspass samt Lichtbild, der sich im Laufe der Jahre weiter vervollständigen lässt und später einmal den Bewerbungsunterlagen beigelegt werden kann.

Link zum Online-Bericht:

<http://www.wz.de/lokales/kreis-mettmann/nachrichten-aus-velbert-neviges-und-wulfrath/projekt-kidstown-kinder-zaubern-fingerfood-in-der-profikueche-1.2478873>