

Schüler kochen in Profiküche



Die E.D.B. Bildungsgesellschaft an der Schulstraße ist neuer Kooperationspartner der großen Wülfrather Sommerferienaktion. Im neuen „Kids-Talent-Club“ beweisen Mädchen und Jungen ihr Können.

RP- Von Günter Tewes

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 verschiedenen Variationen. „Das Schnippeln ist echt spannend“, sagt die neunjährige Lara.

(Bild: Fingerfood für Feinschmecker zauberten die sechs- bis zehnjährigen Nachwuchsköche mit Küchenleiter Peter Ringlstetter. FOTO: Achim Blazy, Bericht: Günter News - Redaktion RP Online, 21.7.2017)

Die Kinder haben Können bewiesen im neuen „Kids–Talent–Club“ in der Profiküche 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 Wülfrather Sommerferien–Progamms „Kidstown“, bei dem Mädchen und Jungen wieder die eigene Stadt für Kinder gründen.

„Es macht Sinn, ihnen dann auch die Möglichkeit zu geben, echte Werkstätten zu besuchen.“ Angela Sprink, Leiterin der Abteilung Kinder– und Jugendförderung bei der Stadt, freut sich über die neue Zusammenarbeit. Nahezu 180 „Kidstown“–Kinder, die in der Wülfrather 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 an der Schulstraße konkret die Berufswelt erkunden: Sie kochen dabei nicht nur in der Profiküche, sondern können auch in einer echten Schreinerei werken oder wie ein Maler den Pinsel schwingen.

„Es ist faszinierend, die Begeisterung der Kinder zu sehen“, sagt Harald Mrosewski, geschäftsführender Gesellschafter der Bildungsgesellschaft an der Schulstraße. „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 einem Alter von sechs Jahren und damit möglichst früh eine handfeste Berufserkundung verschaffen. Ausprobieren, experimentieren – für Kinder sei das doch eine Selbstverständlichkeit. „Wir greifen das gerne auf“, heißt es. Für Angela Sprink von der Stadt ist dies sogar ein wichtiger Auftrag der Offenen Kinder– und Jugendarbeit, Heranwachsenden vielfältige Erfahrungsräume in Wülfrath zu ermöglichen, auch jene, die normalerweise von Erwachsenen besetzt sind.



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

Erscheinungsdatum: 21.07.2017 | **PartPageData id:** 23924985 | **Signatur:** tws | **Dokumentnummer:** nse0000028272102 | **Eingangsdatum:** 20170721 | **Eingangszeit:** 014649 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 24 | **Nummer:** 167 | **DCID:** 11291562662 | **Ausgabe:** D-ME | **Ressort:** L |

Rheinische Post, DC5-Bildpool 07/21/17 11:36:07 2/2

Link zum Online-Bericht:

<http://www.rp-online.de/nrw/staedte/wuelfrath/schueler-kochen-in-profikueche-aid-1.6961706>