»SchwaPa BIO Kids« in Hotelküche

Das Bad Herrenalber Spitzenhotel SCHWARZWALD PANORAMA vermittelt Schülern der Falkensteinschule die Grundlagen für ein nachhaltiges Leben. »SchwaPa BIO Kids« heißt dieses Projekt (wir berichteten). Zum vierten von insgesamt 11 Nachmittagen lud Projektleiterin Stephanie Schießl ein. Diesmal zu Küchenchef Patrick Schmidhuber in die Hotelküche. Zuvor wurden den 15 Schülern drei Grundregeln im Küchenbetrieb ans Herz gelegt: Hygiene, Aufmerksamkeit und Sicherheit.

Hände waschen, Schürzen binden und Zutaten abwaschen waren die Lektionen zur Hygiene. „Was der Chefkoch sagt gilt", lautete der Grundsatz zum Stichwort „Aufmerksamkeit". Beim Thema Sicherheit ging es um den richtigen Gebrauch eines Messers und anderer Geräte. Dann noch der Appell: „In der Küche niemals rennen!" So vorbereitet, wurden die Kinder in zwei Gruppen geteilt. Die eine bereitete einen Salat mit Vinaigrette zu, die andere backte Schinkenschnecken. Die Zutaten holten die Kinder aus den Kühlhäusern, die in diesem Fall, den Einkauf ersetzen sollten. „Es war uns wichtig den gesamtem Ablauf, vom Einkauf über das Zubereiten, bis zum Abwasch zu vermitteln", ergänzt Hotelinhaber Stephan Bode. Da das SCHWARZWALD PANORAMA als Partner von Bioland mit dem Goldstatus ausgezeichnet ist und somit mindestens 90 % aller Speisen und Getränke in zertifizierter Bioqualität anbietet, gab es zuvor noch einen Exkurs über die verschiedenen Biosiegel. „Ich habe das Gefühl, dass die Kinder sich hier schon wohlfühlen. Die Zurückhaltung vom ersten Termin ist passé", sagte Schießl im Gespräch mit unserem Magazin. Und alle haben sich sehr geschickt angestellt, schnitten Salat und Schinken in kleine Stücke, dosierten die Zutaten für die Salatsoße und den Teig. Der Küchenchef hatte dazu sogenannte „Becherrezepte" gewählt, bei der die Zutaten in Bechern und mit Löffeln dosiert wurden. „Sie müssen also nichts abwiegen und können alles alleine machen", erklärte Patrick Schmidhuber. Nach getaner Arbeit deckten die Kinder die Tische und aßen gemeinsam. Und auch das anschließende Abräumen, Abwaschen und Aufräumen lernten die Kinder an diesem Nachmittag.

Die Grundschüler werden an jedem Projektnachmittag von einer anderen Lehrkraft der Falkensteinschule und jeweils einer anderen Mutter begleitet. Auch die einbezogenen Hotelmitarbeiterwechseln. Dieses Mal waren es neben Chefkoch Patrick Schmidhuber die stellvertretende Rezeptionsleiterin Clara Lacher. „An diesem Projekt ist unser ganzes Team beteiligt und alle haben großen Spaß daran", sagte Hotelchef Stephan Bode, dem die Schinkenschnecken der Kids gut schmeckten. „Wer weiß, ob nicht ein zukünftiger Koch bei den Kids dabei ist", fügte Bode mit einem Schmunzeln hinzu.

