

Gesundes Kochen mit Mercure-Köchen

„Helfen, Lehren, Lernen!“ Diese drei Bereiche hatten sich bei der Projektwoche der Heinrich-von-Kleist-Schule zusammengeschlossen.

Und dies zu dem Projekt „Gesunde Ernährung“. Denn der Rotary-Club Eschborn hatte die Idee dazu, das Hotel „Mercure Eschborn Helfmann Park“ schickte zwei Köche, und die HvK nahm das Thema „Gesunde Ernährung“ allzuerne ins Aktionsprogramm der diesjährigen Projekttag auf.

Gesunde Ernährung von Kindern ist ein besonderes Anliegen von Rotary. Bundesweit setzen sich die Clubs ein, um in den Kitas und Grundschulen aufzuklären und praktische Tipps zu geben. „Es macht Sinn, jungen Menschen praktische Hilfestellung dann anzubieten, wenn sie das Gelernte auch selbstständig umsetzen können“, meint Ulrike Preuß vom Eschborner Rotary Club, die für die Aktion das Mercure-Hotel gewinnen konnte, das wiederum spontane seine Unterstützung zugesagt hatte. „Wir rannten in der Kleistschule offene Küchentüren ein“, erkannte Sarah Beckmann,

Mercure Resident Manager, sofort erfreut und entsandte für den Kochkurs zwei Köche in die Schule. Küchenchef Erdal Derici entwickelte dabei Unterrichtseinheiten vom richtigen Umgang mit dem Messer, über die Herstellung von Teig bis hin zu Hygienemaßnahmen beim Umgang mit Fleisch.

Verantwortlich für das Projekt waren Susanne Renneberg, Fachleiterin der Lehrküche, und Sirwa Kader. Deren Motto: „Leicht, schnell, frisch, gesund!“ Nach diesen Kriterien wurden alle Gerichte geschnippelt, gekocht, gebacken, gegart ... und gegessen. „Bei uns gibt es keine Fertiggerichte“, betonte Susanne Renneberg beim Rundgang durch die Lehrküche immer wieder.

Am Präsentationstag boten die Jungköche, Mercure-Köche und Lehrerinnen dann ihre feinen Köstlichkeiten zum Probieren an. Auch ein selbst erstelltes Rezeptheft fand viel Anklang und rundet das hochmotivierte Engagement der Schüler und Schülerinnen aus den Klassen 10-12 nachhaltig ab.

(gs)



Chefkoch Erdal Derici, Mercure Resident Manager Sarah Beckmann (l.) und Kochkurs-Leiterin Susanne Renneberg (r.) boten mit Schülern des Projektes „Gesunde Ernährung“ ihre Köstlichkeiten zum Probieren an.

Foto: gs