



Küchenchef Pierre Binder am Werk mit seinen Nachwuchshelfern Christin, Luca, Merdin und Emi sowie Awo-Pädagoge Sahin Kirbudak (von links).

FOTOS: MARTIN GEIST

Auf den Geschmack gekommen

Kinder im Jugendtreff der Räucherei kochen zusammen mit Profis – Küchenchef vom Hotel Birke machte den Anfang

VON MARTIN GEIST

GAARDEN. Kochen wie die Profis. Und vor allem mit den Profis. So lautet jetzt einmal in der Woche die Devise im Kinder- und Jugendtreff „Kick“ der Arbeiterwohlfahrt in der Räucherei. Zum Auftakt brachte kein Geringerer als Pierre Binder, Küchenchef im Hotel Birke, dem Nachwuchs ein paar Feinheiten des gehobenen Küchenhandwerks nahe.

Doch keine Sorge. Überkandideltes kommt dem Küchenmeister bei derlei Aktionen weder in den Topf noch in die Pfanne. Mit einfachen Mitteln Frisches aus der Region schmackhaft zubereiten, darum geht es dem Mann, dessen Koch-Laufbahn mit 16 Jahren im damals noch realsozialistischen Interhotel von Magdeburg begann und der danach eine vielstufige Karriere einschlug, die ihm immer wieder auch Arbeitsplätze in Sterneküchen bescherte.

Die feinheimische Philosophie des Birke-Restaurants „Fischers Fritz“ funktioniert derweil auch für den Hausgebrauch. Fischstäbchen auf Ba-

sis von Dorsch hatte sich Binder ausgedacht, dazu selbstgemachte Remoulade, Stampfkartoffeln und Gurkensalat. Vier bis fünf junge Helfer hatte der Küchenmeister in der arbeitsintensiven Phase der Kocherei. Eine Phase, die fast immer gleichbedeutend ist mit der Vorbereitung: Kartoffeln und Gurken schälen, Kräuter schnippeln, den Fisch portionieren und panieren, das alles dauert seine Zeit.

„Wir kochen zu 85 Prozent mit regionalen Lebensmitteln und wollen zeigen, wie lecker das ist.“

Johanna Franck,
Hotel Birke

Und zuweilen auch ein paar Tränen: Merdin kullern welche übers Gesicht beim Zwiebelschneiden. „Durch den Mund atmen“, rät Binder und schiebt hinterher: „Auf keinen Fall mit den Fingern an die Augen fassen.“ Luca hat sich erst mit dem



Viele Hände wirken beim Panieren der Fischfilets zusammen. Die Kinder und Jugendlichen erfahren dabei, wie sich Essen mit regionalen Produkten gesund und preisgünstig zubereiten lässt.

Gurkensalat beschäftigt und schlägt jetzt die Eier für die Panade. „Macht Spaß“, sagt er und ändert spontan mal wieder sein Berufsziel. Koch zu werden, das könnte er sich gut vorstellen. Bis es soweit ist, hat der Viertklässler zwar noch Zeit, doch das Ergebnis der Lehrstunde mit Pierre Binder dürfte ihn allemal bestärkt haben. Geschmeckt hat es den Köchen und ebenso den Essensgästen echt sternemäßig.

Womit für Johanna Franck, bei Birke zuständig fürs Marketing, das erste Ziel schon

einmal erreicht wäre. „Wir kochen zu 85 Prozent mit regionalen Lebensmitteln und wollen zeigen, wie lecker das ist“, erläutert sie. Einen kleinen Hintergedanken gibt es außerdem, denn gern soll auch dem Nachwuchs der Charme des professionellen Kochens schmackhaft gemacht werden. Zwar leiden die Birkes, die aktuell 35 junge Leute in Küche, Hotel und Restaurant ausbilden, nicht unter mangelndem Zulauf, Azubis mit Talent und Freude am Kochen sind aber immer willkommen.

Die Verantwortlichen der Awo haben zunächst einmal Einfacheres im Blick. Sie wollen den Kindern und Jugendlichen beibringen, wie sich Essen gesund, schmackhaft und preisgünstig zubereiten lässt, damit der Griff zu Kartoffelchips oder Fertigchips möglichst die Ausnahme bleibt. Viermal pro Woche wird deshalb zusammen mit den Pädagogen gekocht, an einem Tag auch vegan.

Möglich ist das dank der Unterstützung der Kinderhilfsorganisation „Children for a better world“, die für die Materialkosten aufkommt. Die Küchenkönner der Profi-Aktion arbeiten derweil ehrenamtlich und werden zunächst bis zum Jahresende vorzugsweise montags ihre Kochlöffel schwingen. Zugesagt haben bisher neben dem Hotel Birke das Hotel Atlantic, das gleich vier Termine übernimmt und das Gaardener Kneipenrestaurant Bambule. „Weitere Profis sind herzlich willkommen“, versichert Räucherei-Leiterin Silke von der Ah-Röber, die unter Tel. 0431/775 70-28 erreichbar ist.