

An die

Redaktion der Fellbacher Zeitung

Bericht „Kochen auf Freizeiten und für viele Leute – gesund, regional, biologisch und fair gehandelt“

Köche für Freizeiten und Events

Vor kurzem beendeten sechzehn Freizeitköche eine von der Bürgerstiftung Fellbach (Hans-Martin-Schrage-Fonds), dem Stadtjugendring Fellbach, der Kochschule Armand und dem CVJM Fellbach geförderten Schulung für Freizeitköche. Dabei wurden unterschiedliche, immer wiederkehrende Fragestellungen in einer Schulung zusammengefasst: Bei Veranstaltungen und Freizeiten gilt es für die Vereinsköche, meistens für mehr als haushaltsübliche Personenzahlen zu kochen. Entsprechende Vorschriften sind einzuhalten und dabei die Zubereitung der Speisen unter gesunden, regionalen, biologischen und fair gehandelten Aspekten umzusetzen. Dieser Aufgabe stellte sich der CVJM Fellbach und entwickelte ein Konzept, welches an fünf Abenden mit drei bis fünf Stunden Unterricht dieses Ziel zu erreichen suchte. In der Ausschreibung des Projekts stellte es sich folgend dar: „An den geplanten Abenden sollen unterschiedlichste Personen, welche in der Regel bei Freizeiten, in Jugendeinrichtungen, an Gruppenwochenenden oder bei Veranstaltungen für eine größere Personenzahl kochen, angeleitet und ausgebildet werden. Hierzu gehört auch die Einbeziehung von Kindern und Jugendlichen, die hierdurch selber Erfahrungen und Wissen im Blick auf gesundes Kochen lernen sollen. Dieses Wissen tragen die Kinder auch in ihre Elternhäuser oder in ihre Jugendgruppen in Vereinen und tragen damit bei, eine gesunde Kochkultur zu erhalten. Darüber hinaus erhoffen wir uns durch dieses Projekt, dass sich neue und jüngere Personen ansprechen lassen, auch bei Freizeiten oder Veranstaltungen die Verantwortung in der Küche zu übernehmen.“

Inhaltlich kamen folgende Aspekte zum Tragen: praktische Kochübungen, Besonderheiten und Tricks bei großen Mengen, Zeitplanung beim Kochen, Erstellen von Speiseplänen, Mengenerrechnungen, Hygiene in der Küche, Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln, Herstellen von Allergiker-Essen, Einkaufsstrategien / Lieferdienste unter Berücksichtigung von regionalen, biologischen und fair gehandelten Aspekten, Kalkulation, Rezepte, pädagogische Modelle zur Beteiligung von Teilnehmern (Multiplikation), Umgang mit Lebensmittelresten, „unser tägliches Brot gib uns heute“ – theologische Aspekte zum Thema.

Neben einem Fachmann vom Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung im Rems-Murr-Kreis konnte eine Hauswirtschaftslehrerin und der Landesreferent des Evangelischen Jugendwerkes in Württemberg für Jugendarbeit auf dem Lande auch die Kochschule Armand aus Fellbach für die Schulungsabende gewonnen werden. Höhepunkt für die Teilnehmer war sicherlich der praktische Kochkurs, welcher so ausgelegt war, dass ein viergängiges Menü hergestellt wurde, wie es auch bei Veranstaltungen auszugsweise oder als Ganzes gemacht werden könnte. Hierbei wurden viele Tricks und Kniffs durch den „Lehrkoch“ vermittelt. Bleibt zu hoffen, dass die Begeisterung der „Kochschüler“ weiter anhält und sie sich auch an die Verpflegung größerer Personengruppen trauen.

Kurt Schmauder

CVJM Fellbach