



Pressemitteilung

Miniköche bekommen großes Lob vom Landrat

Pilotprojekt des kommunalen Bildungsmanagements ein großer Erfolg: Gastronomiebetriebe des Klinikums begeistern Schüler der Theodor-Heuss-Realschule für das Kochen

Dieser Kurs hatte mit einem gewöhnlichen Kochkurs wenig gemein: Ein Schulhalbjahr lang haben Schüler verschiedener Klassen der Theodor-Heuss-Realschule einen genauen Blick auf ihre Ernährung geworfen. An jedem Dienstagnachmittag haben sie als „Miniköche“ nicht nur gekocht, sondern auch gelernt, dass gesunde Ernährung ein wichtiger Baustein ihrer Gesundheit ist. Kein Wunder – schließlich haben sie in der Großküche des Klinikums Konstanz den Kochlöffel geschwungen. Dank der Unterstützung von Plenum westlicher Bodensee, des kommunalen Bildungsmanagements Konstanz und vieler Sponsoren war das Projekt möglich, das den Schülern die vielen Facetten der Ernährung näher brachte.

„Wenn ich König vom Bodenseeland wäre, würde ich Sie zu meinem Leibkoch ernennen“, sagte Landrat Frank Hämmerle bei der Zertifikatsverleihung für die Schüler anerkennend an Küchenchef Reinhard Ruhland gerichtet. Denn Ruhland und sein Team, allen voran die Klinik-Ernährungsberaterin Isabell Frei, haben die Schüler mit auf Spurensuche nach der Herkunft unserer Lebensmittel genommen, unter anderem im Fruchthof Konstanz, am Obsthof Fuchs und der Bäckerei Voglbeck. „Indem Sie den Schülern die Schätze unserer Region nahe gebracht haben, haben sie ihnen auch das Herz unserer Region nahe gebracht“, betonte Hämmerle.

Unter anderem waren die Miniköche auch bei einem Reichenauer Fischer zu Gast. „Dieser Besuch hatte allerdings für viele einen großen Igitt-Faktor“, erinnert sich Ruhland lachend. Auch die zwölfjährige Janice Meyer denkt mit gemischten Gefühlen an die glitschigen Fische. „Aber das Bananen-Paprika-Chutney, das wir gemacht haben, war sehr lecker“, betont sie gleich. Michael Tymoczko dagegen haben die Milchshakes, die mit verschiedenen Obstsorten zubereitet wurden, besonders geschmeckt. Die 13-

jährige Sara Salmani ist sich sicher, dass sie weiterhin öfter Zuhause kochen wird, „aber nicht nur das, was wir hier gelernt haben.“

Alle Schüler, die sich regelmäßig die Kochmütze aufgesetzt haben, haben viel dazu gelernt. Was, das vermittelt ein Praxis-Reader, der gefördert von Plenum westlicher Bodensee in Zusammenarbeit mit der Firma Conactor erstellt worden ist. Der Reader wie auch der Lehrfilm, den das Amt für Schulen, Bildung und Wissenschaft über das Projekt drehen ließ, wird zukünftig in der Ausbildung von Pädagogen in der Schweiz und in Deutschland eingesetzt. „Nur mit dem großen Engagement aller Bildungspartner lässt sich so ein Projekt anschieben“, bekräftigte Amtsleiterin Waltraut Liebl-Kopitzki in ihrer Danksagung der Stadt an alle Beteiligten.

Brigitte Gertkämper, die das Projekt vom kommunalen Bildungsmanagement Konstanz aus betreut hat, freut sich, dass die Kochmützen der Miniköche nicht in der Schublade verschwinden: Im nächsten Schuljahr werden Schüler der dritten und vierten Klassen der Gebhard-Schule regelmäßig in der Klinik-Küche Gast sein. Hier werden sie auch lernen, gutes Essen zu schätzen. „Jeder isst, aber nicht jeder kann genießen“, betonte Prof. Bernd Reith, der als Chefarzt der Klinik für Viszeral-, Thorax- und Gefäßchirurgie das Projekt beratend begleitet, bei der Abschlussveranstaltung.



Bildtext 1:

Landrat Frank Hämmerle (Mitte) überreicht mit der Ernährungsberaterin Isabell Frei (rechts) und Michael Baldenhofer vom Plenum westlicher Bodensee (links außen) den Miniköchen in der Zentralküche des Klinikums Konstanz ihre Zertifikate. Bild: Klinikum Konstanz



Bildtext 2:

Landrat Frank Hämmerle zeigt vor den Miniköchen in der Zentralküche des Klinikums Konstanz den Ordner voller Tipps und Tricks zum Projekt Miniköche, der in der Pädagogenausbildung in der Schweiz und in Deutschland zum Einsatz kommen wird. Bild: Klinikum Konstanz