

Kirchdorf-Süd: Experte steht mit Kindern am Herd

In drei Tagen zum "Sternchenkoch"

23. April 2010, 06:00 Uhr, Hamburger Abendblatt, Nachrichten – Region - Harburg

"Wer kann von Euch Äpfel schälen? Wer möchte die Petersilie machen?" Der Sternkoch Heinz Wehmann (55) vom Landhaus Scherrer an der Elbchaussee und sein Sohn Julian (26) kamen mit einer Handvoll frischer Zutaten in den Kindertreff Kirchdorf-Süd.



Sternkoch Heinz Wehmann und sein Sohn Julian bei den Mittagskindern in Kirchdorf Süd
Foto: Andreas Schmidt

Wilhelmsburg. - Hier betreut die Stiftung Mittagskinder täglich 20 bis 50 sozial benachteiligte Kinder aus der Hochhaussiedlung an der Autobahn 1 - die bekommen nach der Schule ein warmes Mittagessen, ein Abendessen und können sich auch noch ein Frühstück für den nächsten Morgen zubereiten.

Heinz Wehmann hatte sich zu seinem 30-jährigen Jubiläum im Landhaus Scherrer mit seiner PR-Agentur zusammengesetzt. Heraus kam die Idee, den Kirchdorfer Kindern etwas Gutes tun: Gemeinsam mit seinem Sohn Julian will er die "Mittagskinder" bis Juli zu "Sternchen-Köchen" ausbilden - jedes Kind muss drei Kochkurse absolvieren und bekommt dann ein Zertifikat.

Am ersten "Sternchen-Kochtag" standen Vichy-Karotten mit Pasta und Karottensalat mit Apfel auf dem Programm. Dilara (11) schälte eifrig Wurzeln, und Florian (11) versuchte sich an Schalotten. Dabei kamen ihm die Tränen. "Es ist wichtig, die Schalotten nicht vor den Augen zu schälen", gab ihm Heinz Wehmann mit auf den Weg. Anschließend führte der Meister die Kinder in die Kunst ein, die Karotten zu ziselieren und danach schräg anzuschneiden. Da einige noch Schwierigkeiten hatten, akkurat mit einem scharfen Messer umzugehen, gab es den Ratschlag: "Du musst die Finger immer hinter der Klinge haben."...