

# Homburger Tafel lehrt Kinder das Kochen

Eine warme Mahlzeit für Jugendliche aus sozial benachteiligten Familien

**Kinder und Jugendliche aus sozial benachteiligten Familien lernen bei der Homburger Tafel, sich eine warme Mahlzeit aus frischen Zutaten zuzubereiten. Auch Hygiene und Lagerung werden besprochen.**

Von SZ-Mitarbeiter  
Bernhard Reichhart

Homburg. Geschäftiges Treiben herrscht in der Küche des Familienhilfezentrum Homburg. Eifrig putzen, schneiden und kochen Kinder und Jugendliche unter Anleitung von Köchin Rosmarie Stoffel beim Kochkurs Kartoffeln und Pilze, waschen und zupfen Rosmarin-Zweige und bereiten den Teig für Crêpes zu. Dieses Angebot der Homburger Tafel für Kinder und Jugendliche aus sozial benachteiligten Familien wird in Kooperation mit dem Familienhilfezentrum und dem Caritaszentrum Saarpfalz jeweils

montags von 16 bis 19 Uhr durchgeführt. „Wir geben nicht nur Lebensmittel an bedürftige Familien aus, sondern bieten den Kindern auch einen Kochkurs an“, betont Tafel-Organisator Roland Best.

Ziel sei es, diese Kinder zu befähigen, die bei der Homburger Tafel ausgeteilten Lebensmittel auch zuzubereiten. Aus den angebotenen Lebensmitteln haben die Kinder und Jugendlichen die Möglichkeit, „unter fachlicher Anleitung kleinere Mahlzeiten zusammenzustellen

## AUF EINEN BLICK

Die Homburger Tafel führt derzeit im Familienhilfezentrum in der Virchowstraße einen Kochkurs für Kinder und Jugendliche ab zehn Jahren durch. Er findet jeweils montags von 16 bis 19 Uhr statt. re

len. „Sie sollen lernen, aus den vorhandenen Zutaten selbstständig kalte und warme Gerichte zu bereiten“, beschreibt Best ein weiteres Ziel des Kurses. „Für viele bedeutet dieses Essen die einzige warme Mahlzeit am Tag“, stellt Best heraus.

Darüber hinaus erhalten die jungen Teilnehmer durch die Verwendung frischer Zutaten grundlegende Kenntnisse in Lebensmittelkunde, wie beispielsweise Gemüsesorten. „Viele Kinder wissen teilweise nicht, was Chicorée, Feldsalat oder Löwenzahn ist, geschweige denn, wie so etwas zubereitet wird“, berichtet Ingeborg Rippel vom Tafel-Vorstand. Vom Vorbereiten und Schneiden der Lebensmittel über das Kochen und Würzen bis zum abschließenden Aufräumen der Küche werden die Kinder in alle Arbeitsschritte eingebunden. So erwerben sie neben praktischen und theoretischen Anleitungen



Roland Best, Ingeborg Rippel sowie OB Schöner (von rechts) überzeugen sich von den Kochkünsten. Foto: Bernhard Reichhart

zum Kochen auch Grundkenntnisse in den Bereichen Hygiene und Lagerung der Lebensmittel. „Die Kinder sollen Spaß am Kochen bekommen“, betont Best.

Als „Selbstverständlichkeit“

bezeichnet Oberbürgermeister Karlheinz Schöner die Unterstützung dieses Projektes der Tafel durch die Stadt. Dank Roland Best, dem „Vater und Motor der Homburger Tafel“, sei man auf dem richtigen Weg.