

Kochen mit Resten

Fritz Degener kocht mit Schülern und Eltern



Eltern und Kinder stehen gemeinsam am Herd.

Gestern gab es Fischstäbchen mit Kartoffeln. Die Fischstäbchen sind alle weg, aber von den Kartoffeln ist noch einiges über. Was nun? Ganz klar: heute gibt es Bratkartoffeln! Oder doch lieber Kartoffelsalat?

In unserem Kurs „Kochen mit Resten“ gab es beides. Außerdem eine Gemüse-Reispfanne mit der ganz besonderen Würzung. Dazu einen süßen Gurkensalat. Und zum Schluss noch einen Kuchen. Nicht wirklich aus Resten, aber aus dem, was man eigentlich immer so im Haus hat.

15 Kinder mit und ohne Eltern stehen in der Schulküche und schälen, schnibbeln und rühren. Wie hält man das Schälmesser am besten? Wie heiß muss die Pfanne sein, damit die Bratkartoffeln richtig schön knusprig werden? Mitten drin im Gewusel steht Fritz Degener, Koch aus Leidenschaft, und beantwortet kompetent alle Fragen.

„Ihr wollt backen? Gut, das hatten wir zwar nicht geplant – aber das kriegen wir auch hin“ geht er auf die Wünsche zweier Jungs ein und man spürt ihm den Spaß

daran ab. Sein Geld verdient er als Profi-Koch in einem renommierten Bochumer Restaurant und so kann er aus seinen Erfahrungen heraus auf alle Fragen und Wünsche schnell und kompetent reagieren. „Die Kinder

sollen möglichst alles selber machen – auch, wenn der Kuchen danach vielleicht nicht perfekt aussieht! Aber darum geht es doch hier!“ hat Fritz das Konzept der MCS-Juniorakademie schon perfekt verinnerlicht! Und die Begeisterung bei den Teilnehmern ist gerade deshalb riesig! Den Anstoß zu diesem Kurs gab der USB-Bochum, der die MCS-Juniorakademie seit einiger Zeit unterstützt: Ob wir uns vorstellen könnten einen Kurs rund um das neue Kochbuch des USB „Kochen mit Resten“ zu gestalten. Das haben wir gern versucht und sind von der Resonanz überrollt worden. Vier mal so viele Anfragen, wie wir in dem ausgeschrie-



Neuer Partner der Juniorakademie und Ideengeber für den Kurs „Kochen mit Resten“: Der Umweltservice Bochum.

benen Kurs Plätze vorgesehen hatten, erreichten uns. Dank Fritz Degener war es möglich, weitere Termine anzubieten.

Am Ende des Kurses werden die selbst gemachten Leckereien natürlich auch selber vernascht. Pauline kratzt auch noch den letzten Rest der Gurkensalat-Soße zusammen: „Selbstgemacht schmeckt einfach am besten!“, strahlt sie.



Applaus brandet auf, als Fritz Degener mit dem noch warmen Kuchen den Speisesaal betritt, um ihn eigenhändig als Dessert zu servieren.



Beim Gurkensalat liegt das Geheimnis in der Soße.



Zwei, die nun die Geheimnisse der Bratkartoffeln kennen!