

Leckeres von Köche Hand vom Köcheverbund Saale-Orla-Kreis

Mit einem Burger-Stand haben drei Köche des Köcheverbundes Saale-Orla-Kreis den Mama-Papa-Tag im Kindergarten Oberpöllnitz bereichert.



Leckere Burger und gegrillte Maiskolben haben die Köche Andre Koch, Christian Schumann und Marcel Focke (v.r.) vom Köcheverbund Saale-Orla-Kreis den Gästen des Mama-Papa-Tages des Kindergartens „Sonnenkäfer“ zubereitet. Foto: Sandra Hoffmann

Oberpöllnitz. Die Schlange am Versorgungsstand des Mama-Papa-Tages im Kindergarten „Sonnenkäfer“ in Oberpöllnitz wollte am frühen Mittwochabend lange Zeit gar kein Ende nehmen. Ununterbrochen wurden frisch auf dem Grill gebratene Burger mit saftigen Tomaten- und Gurkenscheiben, Rucola und knackigem Salat belegt und an die Anstehenden ausgegeben. Und immer wieder fragten die Kinder nach einem Stück erfrischender Melone, das ruhig auch größer ausfallen durfte.

„Frische Produkte und viel Gemüse – das ist es, was wir den Kindern nahe bringen möchten“, sagte Marcel Focke, Küchenchef im Rittergut Positz und Vorsitzender des Köcheverbundes Saale-Orla-Kreis. Seit einem Jahr gibt es den Köcheverbund, der jetzt mit gemeinnützigen Aktionen von sich reden machen möchte.

Kochen und Koch-Beruf ins Gespräch bringen

Die Idee einer Art Stammtisch für interessierte Köche der Region sei im Februar vergangenen Jahres während eines gemeinsamen Ausfluges zu einer Gastronomiemesse entstanden, so Marcel Focke. „Es ging uns vor allem darum, uns gegenseitig zu helfen durch Waren- und Materialaustausch“, erklärte er. Außerdem sei es den Köchen ein Anliegen, ihren Berufsstand wieder ins Gespräch zu bringen und für den Nachwuchs interessant zu machen. „Denn es ist ein kreativer Beruf“, weiß der Vorsitzende des Köcheverbundes.

Insgesamt zwölf Köche aus dem gesamten Saale-Orla-Kreis zählt der Verbund derzeit, der zur Eröffnung der 3. Fisch- und Wildwochen im Land der Tausend Teiche im Oktober mit einem Fünf-Gänge-Menü auf sich aufmerksam machte. Jetzt plant der Verbund gemeinnützige Aktionen, um das selbst Kochen und den Umgang mit frischen Lebensmitteln sowie den damit verbundenen unverfälschten Geschmack wieder attraktiv zu machen. So wird an Veranstaltungen wie „Kochen mit Kindern“ oder auch „Kochen mit Rentnern“ im Pflegeheim gedacht.

Alles selbst hergestellt hatten die Köche Andre Koch vom Ringhotel „Schloßberg“ in Neustadt, Christian Schumann, Küchenchef im Gasthof „Zur Goldenen Aue“ in Oberpöllnitz, und Marcel Focke für den Mama-Papa-Tag des Kindergartens „Sonnenkäfer“ des Diakonievereins Orlatal. Burger gab es für die kleinen und großen Gäste, die so erleben konnten, dass dieses Gericht nahrhafter und gesünder sein kann als bei mancher Fastfood-Kette. „Wir haben die Hackfleischmasse selbst zubereitet und mit einer Variante aus Karotten, Kartoffeln und Kohlrabi auch vegetarische Burger angeboten“, berichtete Marcel Focke. Dazu gab es viel frisches Gemüse und gegrillte Maiskolben.

Für den Köcheverbund war dieses Büffet, das die Kindereinrichtung nur ein kleines Trinkgeld kostete, die erste Aktion dieser Art in einem Kindergarten. Dafür hatte Christian Schumann den Kindergarten gewonnen, wobei die „Sonnenkäfer“ und das Landhotel sowie der nahe gelegene Reiter- und Ferienhof „Storchennest“ seit Jahren ein gutes Miteinander verbindet. „Es ist ein Geben und Nehmen“, sagte Kindergartenleiterin Bärbel Günzel, die sich über das gesunde Angebot zum Mama-Papa-Tag freute. Denn gerade an diesem Tag sollen vor allem die Eltern, die sich das ganze Jahr über für den Kindergarten engagieren, einmal verwöhnt werden, erklärte sie. Gefeiert wurde der Mama-Papa-Tag, den es in dieser Form seit vier Jahren im Kindergarten gibt, dieses Mal als kleines Sportfest mit Stationen zum Thema Ball.