

# Beim Essen-Zubereiten aufgetaut

Sterne Koch Bastian Pfeifer greift Schülern der Koch-AG Berger Schule unter die Arme

Ob Catering oder Wettbewerbe, die Koch-AG der Förderschule in Berg hat einiges zu bieten. Am vergangenen Donnerstag bereiteten die acht Schüler aus der Oberstufe mit Gourmetkoch Bastian Pfeifer ein Menü mit drei Gängen für Lehrer und Mitschüler zu.

TATIANA FICHTNER

## BERG

Biologisch, frisch und saisonal sollen die Zutaten sein, mit denen die Schüler kochen. Sebastian Pfeifer, der unter anderem im Stuttgarter Restaurant GUI kochte und unter anderem drei Kochlöffel und einen Michelin-Stern sein eigen nennt, stellte für 171 Euro ein Mittagessen für

70 hungrige Mäuler auf die Beine. „Ich mach das sehr gerne, es macht Spaß. Außerdem hoffe ich, dass es den Jugendlichen etwas bringt“, so der 28-jährige. Auf seiner Internetseite [www.bp-cooking.de](http://www.bp-cooking.de) bietet er unter anderem auch Kinderkochkurse an. „Als junger Koch habe ich einen besseren Draht zu Jugendlichen, auch zu den Schülern hier in der Berger Schule. Es ist toll zu sehen, wie sie während dem Kochen auftauen und nicht mehr so 'cool' sind.“ Als Mitglied von Kiwanis, einer Organisation die sich für das Wohl von Kindern einsetzt und an der Berger Schule großzügig hilft das Mittagessen für alle Schüler für nur einen Euro zu finanzieren, erklärte er sich be-

reit, kostenlos seine Tipps und Tricks an die Schüler weiterzugeben. „Bastian ist cool drauf und ein gutes Vorbild“, sagt die sechzehnjährige Jaqueline Siegmund. „Er kann gut kochen und erklärt die



Bastian Pfeifer (Zweiter von links) kocht mit den Schülern in Berg. Foto: e

Dinge gut.“ Auch Jaqueline kocht gerne in der Koch-AG, am liebsten Spaghetti. „Kochen macht Spaß. Außerdem ist es für das Erwachsenenalter wertvoll.“ „Wir können bei Bastian viel abschauen“, sagt auch Soniül. Die Sechzehnjährige findet es toll, dass an diesem Tag alle zusammen kochen und man sich kennen lernt. Immer Donnerstags kochen die pro Jahr im Schnitt sechs Schüler der Koch-AG für ihre Mitschüler, doch Events wie dieser sind für sie trotzdem nichts Neues. „Wir haben schon einmal ein Weihnachtessen für Eltern und Schüler gekocht“, sagt Martina Höschele, die die Koch-AG betreut. Manchmal machen wir auch Catering mit kaltem Büfet. Zuletzt

hat uns die Stelle für Landesentwicklung gebucht. Da lernt man das ganze Handwerk kennen. Nicht nur Kochen, sondern auch bedienen und aufräumen.“

Das Geld, dass damit verdient wird, gibt die Schule durch Fahrten nach Tripsdrill oder ähnliches an die Kinder zurück, um ihren Gemeinschaftssinn zu fördern. Mit dem Bus der Schule geht es auch zu den Kochwettbewerben, bei denen sie schon Silber und Gold gewonnen haben. „Gesundes Essen kann man eben nur selbst ausprobieren“, sagt Schulleiter Vitorio Lazaridis. „Wir wollen deshalb einen Gegenpol zur Mensa schaffen, bei dem die Kinder mit allen Sinnen erleben, was Essen bedeutet.“