

Kochen mit dem Pfarrer

Sonntag, 25.05.2014 | Vermischtes | Von Michael Sauer m

Möhrenmatsch und Gemüsesoße im kjk-Haus

Finnentrop. „Wohin kommen die Tomaten“, will Noah-Raphael wissen. Für den Siebenjährigen ist der heutige Tag etwas Besonderes, denn heute ist „Promikochen“ angesagt im Finnentropener Kinder-Jugend- und Kulturhaus.



Mit viel Eifer bei der Sache: Die Teilnehmer beim Promikochen: Noah-Raphael, Silas, Robin-Fabian, Pfarrer Raimund Kinold, Noel und Dennis (v. l. im Uhrzeigersinn). Foto: misa

Und der Prominente ist kein geringerer als der „Hausherr“, Pfarrer Raimund Kinold, Leiter der St.-Nepomuk-Pfarrgemeinde.

Zusammen mit den fünf Mitgliedern der Junge(N) Küche, Noah-Raphael (7 Jahre alt), Robin-Fabian (10), Noel (8), Silas (10), Dennis (9) und Monika Holthöfer vom Team des kjk-Hauses kocht Pfarrer Kinold Nudeln mit Gemüsesoße, wie man auf dem Tisch in der Küche erkennen kann. Dort stehen Schüsseln mit geschnittenen Paprikas, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten – alles selbst geschnitten und frisch. Das ist für das Team des kjk-Hauses besonders wichtig, wie Monika Holthöfer erklärt: „Wir kochen frisch und gesund. Außerdem gibt es bei uns niemals Schweinefleisch. Bei uns sind alle Kulturen vertreten und wir wollen niemanden in Verlegenheit bringen.“ Die fünf Jungs, die heute kochen, sind die „neue Generation“ der Junge(N) Küche, die immer donnerstags von 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr im kjk-Haus stattfindet.

Dort kochen zurzeit zwölf Jungen in verschiedenen Gruppen Rezepte, die sie oftmals von zu Hause mitgebracht haben. So wie Robin-Fabian. Der Neunjährige erzählt vom Rezept „Möhrenmatsch mit Apfelmus“, einem Gericht aus Möhren, Kartoffeln, Gemüsebrühe, Petersilie – und eben Apfelmus.

Die Idee, beim „Promikochen“ Nudeln mit Gemüsesoße zu kochen, stammt von Pfarrer Kinold. „Ich mache zu Hause auch gerne mal einen fleischlosen Tag, daher war schnell klar, dass es eine fleischlose Soße wird“, erklärt der Geistliche.

Er selbst hat nach eigener Aussage „schon früh kochen gelernt“. „In meiner früheren Gemeinde habe ich auch gerne Leute zum Kochen eingeladen.“ Sein Lieblingsgericht ist rheinisch-bodenständig: „Am Liebsten esse ich Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst.“

Das Ziel, das sich die Jungs bei der Junge(N) Küche selbst gesteckt haben, formuliert der zehnjährige Silas: „Wir wollen die besten Köche werden.“ Der Weg bis dahin hat vielleicht bereits im kjk-Haus begonnen. (Von Michael Sauer m.sauer@sauerlandkurier.de)

QUELLE: Sauerlandkurier

ADRESSE: <http://www.sauerlandkurier.de/vermischtes/kochen-mit-dem-pfarrer/>

SauerlandKurier - Die große Wochenzeitung im Sauerland

Nachrichten, Veranstaltungen, Fotos, Kleinanzeigen (Auto, Motorrad, Immobilien, Stellenmarkt, Jobs), Sportergebnisse, Schützenfeste, Aktuelles aus Handel und Gewerbe uvm.