

## Schokoladenkurs in der Arche Noah



„Viele Köche verderben den Brei“, heißt es im Volksmund. Die Vorschulkinder der evangelischen Kindertagesstätte Arche Noah haben bei ihrem diesjährigen Schokoladenkurs erfolgreich das Gegenteil bewiesen. Unter der fachkundigen Aufsicht von Florian Henrich, Inhaber des Kronberger Geschäftes „Zeit und Genuss“, haben die Vorschulkinder kürzlich in der Kindergartenküche Blätterteig-Schokoladen-Törtchen und Frucht-Schokoladen-Spieße gezaubert. Ausgerüstet mit Kochmützen und Schürzen machten sich die kleinen Köche ans Werk. Mit viel Humor und in kindgerechten Worten erklärte der gelernte Koch und Ausbilder den Kindern zunächst einige Küchengeräte, Zutaten und einfache Grundregeln in der Küche, wie beispielsweise das unerlässliche Händewaschen vor dem Kochen. Danach durften die Vorschulkinder selbst loslegen. Sie gossen köstliche warme Schokolade in die vorbereiteten Blätterteigformen und schnippelten Bananen, Trauben sowie Erdbeeren für die Fruchtspieße, die sie selber dekorieren und in die Schokolade tunken durften. Selbstverständlich kam auch das Naschen nicht zu kurz. „Das schmeckt aber lecker“, da waren sich die Kinder einig. Das Ziel bei den Kinder-Kochkursen von Florian Henrich, die er auch außerhalb des Kindergartens anbietet, ist es, die „Kinder spielerisch an das Thema Kochen heranzuführen“, wie er es formuliert. Er lässt die Kinder bewusst viel selber machen, so können sie eigene Erfahrungen sammeln und ihr Selbstvertrauen wird gefördert. Dieser Ansatz passt auch gut zum Erziehungsmodell von Doris Sauer, Leiterin der Arche Noah, die den Eltern immer wieder ans Herz legt, ihren Kindern dabei zu helfen, die Dinge selbst zu tun. Den Vorschulkindern hat der Schokoladenkurs viel Spaß gemacht und die selbst gemachten Leckereien, die die Kinder als Highlight mit nach Hause nehmen durften, haben sicher auch Mama und Papa geschmeckt.