



Die Inhaber Karin und Thomas Winkler des Küchen Campus, Viernheim freuen sich mit den Gästen über das gelungene Experiment und wünschen sich weitere solcher guten Ideen für die Zukunft.

Bild: pr

Vom Klassenzimmer an den Herd

Einjähriges Jubiläum: Viernheimer AMS-Schüler lernen auf dem „Küchen Campus“

Viernheim. Zum einjährigen Jubiläum präsentiert sich der „Küchen Campus“ nicht nur mit besonderen Küchen-Angeboten zum Geburtstag, sondern übernimmt auch einmal mehr soziale Verantwortung in der umliegenden Gemeinde. CSR („Corporate Social Responsibility“), was übersetzt soviel wie freiwillige Übernahme sozialer und ökologischer Verantwortung auf unternehmerischer Seite bedeutet, ist bei „Küchen Campus“ erklärte

und gelebte Unternehmensphilosophie.

Die Klasse 9b der Albertus-Magnus-Schule, Viernheim war zu einem Kochevent der besonderen Art eingeladen worden. Klassenlehrer Thomas Wöhlke schreibt dazu: „Am Freitag, 24. September, war es für die Klasse 9b der Albertus-Magnus-Schule so weit: Ein etwas anderes Projekt startete. Die 23 Schülerinnen und Schüler wechselten den Lernort und gingen vom Klassenzimmer an den Herd, genauer gesagt an

viele Herde, die nämlich die Firma 'KüchenCampus' in der Heidelberger Straße 24 zur Verfügung stellte. Die Geschäftsleitung mit dem Ehepaar Winkler und Profi-Koch Don Banaschkiwits luden die Schüler mit Klassenlehrer Thomas Wöhlke sowie Begleitlehrer Josef Komforth und Meike Pfannmüller zu einem halbtägigen Kochkurs in ihre Küchenstudios ein. In fünf Stunden lernten die Schüler (und Lehrer) etwas über Ernährung, Eigenheiten von Lebensmitteln und über Kniffe

bei der Zubereitung von Speisen. Dann wurde unter sachverständiger und schülernaher Anleitung von Profi Don Banaschkiwits ein Drei-Gänge-Menü gekocht, was die Schüler in drei Kochgruppen begeistert herstellten: von der italienischen Gemüsesuppe über Hähnchen-Nuggets in Cornflakes-Knusperhülle bis hin zum köstlichen Himbeer-Apfel-Tiramisu. Nach der Vorbereitung war es Zeit, die Kochschürzen einzutauschen gegen festliche und schicke Roben, die Schüler und

Lehrer mitgebracht hatten. Denn was wäre ein festliches Diner ohne Stil und Atmosphäre? Danke, das war alles superlecker, war der einhellige Kommentar der AMS-Gäste nach dem Festmahl. Das hat Spaß gemacht und Lust auf Kochen, fanden die Mädchen und Jungen gleichermaßen. Es folgte ein donnernder Applaus für die Sponsoren vom Küchen Campus und besonders Don Banaschkiwits, der sein Können so unterhaltsam und wohlschmeckend eingebracht hatte“. pr