



EVENT Der Nachwuchs kocht und serviert



Das Menü: Ravioli mit Rindfleischfüllung an einer Rotweinsauce, Rindsfilet mit Gemüse und zum Abschluss ein lauwarmes Schokotörtchen (im Bild)

Im Bindella-Restaurant Ornellaia in Zürich waren die «Kitchen Ninjas» am Werk. Sie kreierten ihr Menü.

Text und Fotos Iris Wettstein

Den Nachwuchs von morgen begeistern, das ist das Ziel des Projekts «Kitchen Ninjas». An vier Samstagen lernten die vier teilnehmenden Kinder im Ristorante Ornellaia die Arbeit in der Küche



Beim Anrichten der Vorspeise ist Präzision gefragt. Serviert wurde Avocado mit Thunfischtatar und Riesencrevetten. kennen. «Uns geht es darum, die Kinder abzuholen, bevor die Eltern sie ins Gym-

nasium pushen», erklärt Daniel Müller, Vorsitzender der Geschäftsleitung Gastronomie bei Bindella, die Motivation des Bindella-Restaurants, bei diesem Projekt mitzumachen.

Image der Branche verbessern

Während drei Halbtagen erweiterten die Kinder ihr Wissen über Kochen, Ernährung und Gesundheit. Alle sind sich einig, dass sie sich eine Lehre in der Gastronomie durchaus vorstellen könnten.

Der Höhepunkt war das Mittagessen am 8. Juni. Nach drei Tagen in der Küche präsentierten die jungen Gastronomen ihr Menü, das sie mithilfe des Küchenchefs selbst kreierten. Die Kinder halfen nicht nur beim Kochen und Anrichten mit, sie servierte gleich selbst. Unter den 29 Gästen waren Eltern, Grosseltern, Gotten und Göttis. «Ein solches Abschlussessen ist enorm wichtig. Die Eltern sehen, dass ihren Kindern die Arbeit im Restaurant Freude bereitet, und gleichzeitig hilft es uns, das Image der Branche zu verbessern», ist Müller überzeugt.



Die nächste Runde «Kitchen Ninjas» ist für den September geplant. Betriebe, die Jugendlichen einen Einblick in ihre Küche geben möchte, können sich jetzt anmelden unter kitchen-ninjas.ch.