

Frankfurter Rundschau

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG

Freitag, 5. November 2010 | 66. Jahrgang | Nr. 258 | R1 | D 8121 | 1,60 Euro

R6 | WIESBADEN



Einfach reinbeißen. Koch Stefan Pumm lässt einen Tester kosten und raten.

M. MÜLLER

Sinn für Geschmack

Koch macht Kindergartenkindern frisches Essen schmackhaft

Von Heike Bökenkötter

So, ist das jetzt ein Obst oder ein Gemüse? fragt Küchenchef Stefan Pumm, einen Blumenkohl in der Hand haltend, die Kinder im Kindergarten Sonnenberg. „Ein Gemüse!“ rufen die Kinder mehr oder weniger einstimmig im Chor. Der Koch ist zufrieden, die meisten Lebensmittel kennen die Kinder. Die Aktion ist Teil einer Geschmacksschulung, bei der Kinder kurz vor dem Übergang in die Grundschule lernen sollen, frische Lebensmittel zu erkennen, zu schmecken und Gewürze zuzuordnen.

Nach dem bloßen Erkennen der Lebensmittel wird's schon etwas schwieriger: An drei Stationen sollen sie Obst- und Gemüsesorten ertasten, „erriechen“ und mit geschlossenen Augen „erschmecken“. Tapfer kneift der kleine Ben die Augen zusammen und ist erleichtert, als der Koch ihm ein Stückchen Apfel und

nichts „Schlimmeres“ in den Mund steckt. Bei den Gewürzen kennen sich die meisten auch aus: Charlotte nimmt eine Zimtstange in die Hand und sagt: „Ah, Zimt und Zucker, das kenne ich vom Weihnachtsmarkt.“

Geschmack aus der Dose

Dann macht Pumm noch einen Test, um den Kindern die Unterschiede zwischen frischem und Dosenessen zu zeigen: In einer Schüssel liegen Stücke einer frischen Ananas, in einer anderen welche aus der Dose. „Ich hoffe immer, dass den Kindern das frische Obst besser schmeckt, damit ich ihnen zeigen kann, dass es doch viel besser ist als das ganze Fast-Food“, sagt der Koch. Bei den meisten Kindern klappt das diesmal auch, nur bei einer Gruppe siegt die Dosenananas mit 3:1.

Der Küchenchef hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kinder an frische Sachen heranzuführen und

ihren Geschmackssinn zu fördern. Stefan Pumm ist seit einigen Jahren Mitglied der Vereinigung Eurotoques, eine Organisation von Köchen, die genau diese Ziele unterstützt. Heutzutage griffen viel zu viele Familien auf Fertigprodukte aus dem Supermarkt zurück, bedauert er. So lernten die Kleinen den reinen Geschmack der Lebensmittel gar nicht mehr kennen und schätzen, weil sie schon zu sehr an die Geschmacksverstärker gewöhnt seien.

Für die Erzieherin Kristin Wirth ist die Geschmacksschulung eine gute Gelegenheit, den Kindern etwas Praktisches mitzugeben. „Wir haben auch schon gemeinsam Kräuterquark gemacht.“

Stefan Pumm eröffnet im Dezember ein neues Restaurant in Erbenheim. Auch hier sollen naturbelassene Produkte im Vordergrund stehen. Neben dem Restaurant der gehobenen Gastronomie soll es im „Franks“ auch Tagungsräume und eine Bar geben. prhb