



Die „Schlemmerbande“ entert die Küche des Weilheimer Restaurants „casanova“.

Fotos: Sabine Ackermann

An die Herde, fertig, los

Essen Beim Projekt „Schlemmerbande“ entdecken Kinder, wie aus guten Zutaten ein schmackhaftes und gleichzeitig gesundes Essen hergestellt werden kann. Jetzt war das Projekt in Weilheim zu Gast. *Von Sabine Ackermann*

Die Ruhe vor dem Sturm – schließlich hat sich heute eine sechsköpfige „Bande“ angemeldet. Noch ist alles wie immer im Weilheimer Ristorante „casanova“, das nach umfangreicher Renovierung im vergangenen Sommer in der Marktstraße eröffnet wurde. Während Inhaber Riccardo Nannetti und seine Frau Melanie Braun den Weinbestand überprüfen und dafür sorgen, dass im Gastraum alles ordentlich ist, bereitet sein Geschäftspartner Nino Procopio in der Küche den Teig für unterschiedliche italienische Nudelvarianten vor.

Denn es ist der Chef an Herd und Ofen, auf den es das wissbegierige halbe Dutzend abgesehen hat. Bereits seit einigen Monaten besucht die tatendurstige „Schlemmerbande“ – Erkennungszeichen weiße Kochjacken – verschiedene Restaurants im Kreis Göppingen und Esslingen. Sie lüchert die Gastronomie mit Fragen und hinterlässt besonders gerne in den Küchen ihre Fingerabdrücke. Und auch Nino Procopios Refugium bleibt nicht verschont. Doch er nimmt ganz entspannt die Enge in seiner kleinen, aber gut ausgestatteten und blitzsauberen Küche in Kauf.

Nicole und Amelie, zwei der zwölfjährigen Drillinge aus Oberwälden, Leonie und Dominik aus Rechberghausen, Philipp aus Heiningen und „Senior“ Matteo aus Albershausen sind heute sogar nur zu sechst, drei weitere Mitglieder der eingeschworenen Gruppe fehlen. Routiniert verteilen sich die Jungen und Mädchen um die Ar-



Eine Kunst für sich: Die „Schlemmerbande“ lernte nicht nur, selbst gemachte Pasta unterschiedlich zu formen (Bild oben), sondern auch, wie man professionell Fisch filetiert und entgrätet.



Infos zum Projekt „Schlemmerbande“

Gestartet ist die „Schlemmerbande“ mit Hilfe der AOK Baden-Württemberg 2013 als Einzelprojekt in Esslingen. Aufgrund der positiven Resonanz konnte die Meistervereinigung Baden-Württemberg Gastronom (MVG) für das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) als Partner

gewinnen: 2017 wurde der offizielle gemeinnützige Verein der „MVG Schlemmerbande – die Genussentdecker“ unter der Schirmherrschaft von Gerlinde Kretschmann gegründet.

Das Projekt, begleitet von der Rechberghäuserin Josephine Dangelmayr, bietet Kindern im Alter von neun bis zwölf Jahren die Möglichkeit,

eineinhalb Jahre lang Einblicke in die Gastronomie zu bekommen. Die Themen: gesunde Ernährung, regionale und saisonale Produkte, Unterstützung heimischer Betriebe und Erzeuger sowie erste Kocherfahrungen. Vorige Treffen bei der AOK beinhalten Theorie in Hygieneschulung, Ernährungspyramide und gesundes Fast Food. *ack*

beitsplatte, achten darauf, dass sie nicht im Weg stehen und staunen, wie Nino Procopios Teig in der Nudelmaschine immer dünner wird.

Weil ihr Deutsch perfekt ist, agiert seine Frau Tiziana der Einfachheit halber als Übersetzerin, denn besonders die Jungs stellen viele Fragen. Dann dürfen die Kinder kurbeln, arbeiten sich von Stufe zu Stufe vor. Teig rein und durch, so lange, bis die Teigplatten zwei bis drei Millimeter dick sind. Klappt schon richtig gut – auch die langen schmalen Tagliatelle aus einer kleineren Maschine sehen prima aus. Werden aus Weißmehl und Eiern Ravioli und Tagliatelle gemacht, nimmt man für Spaghetti und Rigatoni Hartweizengrieß und Wasser, lernen die Zaungäste, während sie zuschauen, wie der Küchenchef kleine Häufchen auf die Teigplatte setzt. Die Füllung, wie sie erfahren, besteht aus Ricotta, Wasser, Salz und Olivenöl – wobei die letzten beiden Zutaten nach Gefühl verwendet werden.

Dann bestreichen die Nachwuchsköche die Teigblätter mit Wasser, eine zweite Teigplatte kommt darüber, und dann heißt es: „Ihr müsst die Luft rausdrücken, es darf innen nicht leer sein. Die Form ist dabei egal.“ Mit Vorsicht und Konzentration vollziehen sie diesen Arbeitsschritt, dann landen die handgefertigten Vierecke in einem Topf mit Wasser. Der wird erhitzt, und wenn die Ravioli oben schwimmen, sind sie fertig und werden anschließend in der Pfanne mit Kräutern in Butter geschwenkt.

In einer etwas höher gelegenen Küche wird Brot gebacken. „Des isch leichter“, stellt Dominik fest und meint damit das in Italien gern genommene „Manitoba-Mehl“ aus Weichweizen.

Nino Procopio verrät noch weitere Küchegeheimnisse. Geknetet wird ohne Salz, das kommt erst ganz am Schluss. Dann zeigt der Küchenchef, wie man Fisch filetiert und mit einer Pinzette die Gräten entfernt. Richtig beeindruckt ist die Schlemmerbande, als ein Mitarbeiter einen kompletten Lachs und einen Kabeljau zeigt.

„Zu Hause helfe ich manchmal meiner Mama“, verrät Leonie, während Philipp dagegen von seinem Traum, einmal in einem kleinen Restaurant am Meer sein Geld zu verdienen, Abstand nimmt. Mittlerweile hat er mitbekommen, „dass Koch zu sein ganz schön stressig ist“. Josephine Dangelmayr ist mit ihrer Gruppe sehr zufrieden. Alle haben heute gelernt, wie viel Arbeit in einem Gericht steckt, das frisch und von Hand zubereitet wird. Frisches und Selbstgemachtes wertzuschätzen, finden auch die Inhaber wichtig. „Die Leute möchten zwar qualitativ gut essen, aber nicht warten“, sagt Riccardo Nannetti und bedauert, dass viele Menschen heute keine Zeit mehr haben. „Wir machen jedes Risotto frisch, und das dauert halt mindestens 20 Minuten.“ Von daher finden es beide Inhaber-Familien gut, dass es dieses Projekt gibt. „Man kann nicht früh genug damit beginnen, Kinder für eine bewusste gesunde Ernährung zu sensibilisieren.“

Gesucht werden Junior-Ranger

Aktion Für naturinteressierte Jugendliche gibt es die Möglichkeit, sich als Ranger des Biosphärengebiets anzumelden.

Lenningen. Wer einmal mit einem Ranger und einer Försterin den Wald erkunden, den Umgang mit Karte und Kompass einüben, eine Höhle besichtigen oder Nistkästen für Vögel bauen will, der hat jetzt die Möglichkeit dazu. Es gibt ein Junior-Ranger-Camp für naturinteressierte Jugendliche zwischen 12 und 16 Jahren, bei dem all das und noch vieles mehr auf dem Programm steht. Das Junior-Ranger Camp ist ein Bildungs- und Freizeitangebot, bei dem Jugendliche mit Natur- und Umweltschutz in Berührung kommen, Landschaften, Lebensräume und die wichtigsten Arten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb auf anschauliche Weise kennenlernen. Für das Junior-Ranger-Camp kann man sich jetzt anmelden.

Angeboten werden drei verschiedene Veranstaltungen, davon eine zweitägig mit einer Übernachtung. Wer bei allen drei Junior-Ranger-Camp-Veranstaltungen mitmacht, hat sich zum „Junior Ranger im Biosphärengebiet Schwäbische Alb“ mit Zertifikat qualifiziert. Können nicht alle drei Termine im Laufe des Jahres wahrgenommen werden, kann Verpasstes im nächsten Jahr nachgeholt werden. Mit Zertifikat in der Tasche können Junior Ranger später an weiteren Veranstaltungen teilnehmen.

Das Junior-Ranger-Camp startet am Freitag, 17. Mai, um 14 Uhr mit einer intensiven Erkundung



Will gelernt sein: der richtige Umgang mit dem Mikroskop.

des Lebensraums „Wasser“ beim Ökomobil in Neidlingen. Hier wird unter fachkundiger Leitung der Umgang mit Mikroskop und anderen Instrumenten gelehrt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, eine Anmeldung bis zum 30. April ist erforderlich.

Am Samstag, 29. Juni, gibt es eine interessante Waldexkursion mit Waldpädagogin Elke Rimmle-Mohl und Ranger Martin Gienger. Bei der dritten Veranstaltung am 4. und 5. September wird unter anderem der Umgang mit Karte und Kompass eingeübt, eine Höhle besichtigt und eine Exkursion im Biosphärengebiet Schwäbische Alb unternommen.

5 Weitere Infos und Anmeldeunterlagen können angefordert werden unter der Telefonnummer **07 11/39 02-4 24 16**



Das Caféle ist zurück aus der Winterpause

Am Sonntag, 17. März, öffnen die engagierten Bürger des Bürgertreffs Lenningen wieder von 14.30 bis 17.30 Uhr das Caféle im Bahnhof Unterlenningen, mit entspannter Atmosphäre, Kaffee und selbst gemachten Kuchen. *pm*

Trio Nobile verspricht südliches Flair

Weilheim. Am Samstag, 9. März, um 19 Uhr ist das Trio Nobile zu Gast im Gemeindezentrum auf dem Egelsberg in Weilheim. Mit dem Liedprogramm „Ihr seid die Allerschönsten“ entführt es sein Publikum in eine musikalische Welt unter der Sonne des Südens. Im Mittelpunkt stehen Vertonungen aus dem italienischen Liederbuch von Hugo Wolf und Joseph Marx. Als besonderen Höhepunkt werden Duette von Bertram Schattel zu diesem Thema aufgeführt – Klänge, die dem musikalischen Abend einen Hauch spritzig-südlischer Lebensart verleihen. Der Eintritt ist frei *pm/Foto: pr*



Hilfe Blutspende kann Leben retten

Owen. Am Donnerstag, 28. März, findet von 14.30 bis 19.30 Uhr in der Teckhalle in Owen eine Blutspendeaktion des DRK-Baden-Württemberg statt. Der Blutbedarf für Notfälle und Operationen bleibt konstant hoch. Alle zwei Sekunden ist ein Mensch auf eine Blutspende angewiesen, und oft ist eine Transfusion lebensrettend. Um keinen Blutspendetermin mehr zu verpassen, bietet das DRK mit der Blutspende-App die Möglichkeit, sich via E-Mail oder SMS an den Termin erinnern zu lassen. *pm*