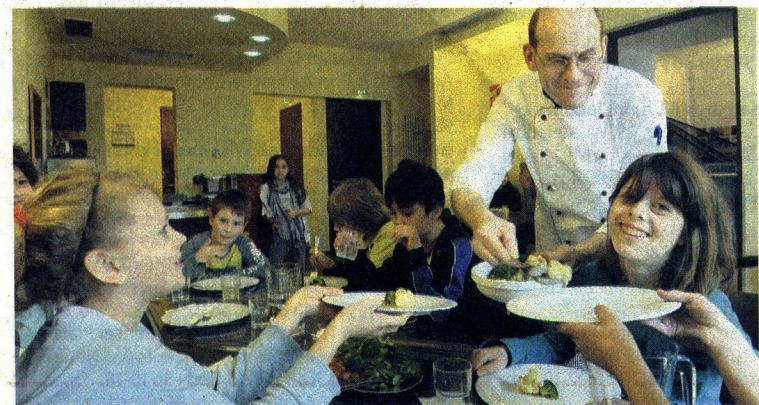


Kinderrestaurant der Gelben Villa ist wieder geöffnet

■ VON PETRA GÖTZE

Eine Woche lang haben sich 24 Schüler der Charlotte-Salomon-Grundschule in Kreuzberg intensiv mit dem Thema Ernährung und Essen beschäftigt – in Koch-, Tanz- und Malworkshops. Das Ergebnis wurde gestern in der Gelben Villa, einer Bildungs- und Jugendeinrichtung in Kreuzberg, präsentiert – zur Wiedereröffnung des Kinderrestaurants „Fünf Jahreszeiten“. Die Einrichtung im ersten Stock des Hauses war von der Schließung bedroht, nachdem die Berliner Tafel sich als Betreiber zurückgezogen hatte. Doch dank finanzieller Unterstützung von der Berliner Bank und Berliner helfen können dort weiterhin 60 Kinder am Tag verpflegt werden – für ein Euro pro Menü. Während der Ferienzeiten werden es doppelt so viele sein. Für den Betrieb ist die Gelbe Villa auf Spenden angewiesen.

Der neue Chef am Herd, Alexander Francolino, und sein Souschef Claude Levasseur arbeiten nach dem Motto „Mit wenig Geld gesund und lecker“. Zum Beispiel Gemüsecurry mit Reiserand, Blumenkohl und Brokkoli mit brauner Butter, aber auch Spezialitäten wie die Basler Mehlsuppe. Wert gelegt wird im Kinderrestaurant auf frisches Obst und Gemüse. „Das bedeutet viel Schnippellei“, sagt Chefkoch Francolino. „Mir macht das Spaß“, erklärt der zehnjährige Ruwen, der im Kochkurs mitgemacht hat. Die Tischdekoration und die Bilder für das Restaurant entstanden im Malkurs, der Spaghetti-Tanz wurde im Tanzworkshop einstudiert: „Heranwachsende zum Genuss verführen, sie selbst kochen lassen und ihnen spielerisch Wissen zum Thema Ernährung vermitteln, das haben wir uns zum Ziel gesetzt“, sagt die Geschäftsführerin der Gelben Villa, Andrea Wellbrock-Thumeyer.



Selbst gekocht schmeckt am besten: Chefkoch Francolino serviert Brokkoli und Blumenkohl, den die Kinder zubereitet haben

MASSIMO RODARI