

Fast Food – nein danke

Esskultur im Goldenen Anker: Bayreuther Nachwuchs kocht und speist gemeinsam im Vier-Sterne-Hotel

BAYREUTH
Von Anna Ihl

Morgens, halb zehn in Deutschland. Matthias Handel, Chefkoch im Hotel Goldener Anker trifft seine letzten Vorbereitungen für den bevorstehenden Besuch des Kindergartens „Wasserflöhe“ am Bodensee. Kurz darauf strahlen die ersten Kinderaugen. „Alles, was glitzert, ist toll!“, flüstert die kleine Laura ehrfürchtig, als sie den großen Lüster im Thomas-Mann-Zimmer entdeckt.

Gemeinsam mit den anderen Kindern tauchte sie am Dienstag in die faszinierende Welt des Vier-Sterne-Hotels im Herzen Bayreuths ein. Küchenchef Handel entführte Deutschlands Zukunft dabei in eine Welt von Luxus, Niveau und – Benimm. Hier erfuhren sie, was Esskultur bedeutet und dass Selbstgekochtes viel leckerer schmeckt als der „Hamburger“ aus der Hand.

Doch wie steht es eigentlich mit der (Ess-)Kultur in einer Gesellschaft, in der fertige Fast-Food-Produkte zusehends die Vorherrschaft gegenüber selbst zubereiteten Speisen gewinnen? „Es ist eine Tragödie“, meint die Hoteleigentümerin Eva Graf-Handel. „Viele Eltern haben keine Zeit mehr, selbst zu kochen oder ihren Kindern bei einem gemeinsamen Essen gewisse Werte zu vermitteln.“ „Wir versuchen, dem entgegenzuwirken“, ergänzt ihr Mann, während er die Sprösslinge in die Hotelküche führt, um gemeinsam mit ihnen ein tolles Mittagessen zuzubereiten. „Hmmm, ist das lecker!“ ist dann auch die einhellige Meinung, als das Gericht im Restaurant serviert wird.

Esskultur geht vor die Hunde

Dass die Esskultur in Deutschland vor die Hunde geht, zeigt ebenfalls



Fasziniert beäugeln die Bayreuther „Wasserflöhe“ den großen Kochtopf, in dem ihr Mittagessen brodelt, bevor Chefkoch Matthias Handel (vorne) die Kleinen in den Speisesaal führt.
Foto: Ritter

die Kinder- und Jugendstudie von Bundesgesundheitsministerin Ulla Schmidt und vom Robert-Koch-Institut. Demnach leidet mittlerweile jedes fünfte Kind in Deutschland an Essstörungen. Starkes Übergewicht oder extremer Schlankeitswahn sind die verheerenden Folgen.

Kindergärtnerin Alexandra Thierfelder versucht dieser Entwicklung vorzubeugen: „Uns ist es ganz wichtig, dass sich die Kinder ausgewogen ernähren und auch nachhaltig ein gesundes Verhältnis zum Essen aufbauen.“ So ist es den Eltern der „Wasserflöhe“ etwa nicht erlaubt, Süßigkeiten als Frühstück

mitzugeben. Gleichzeitig mit dem zunehmenden Verfall der Esskultur ist ein Werteverlust bei den Tischmanieren zu beobachten. „Manchen Eltern bedeutet Tischkultur noch etwas, aber leider müssen wir den meisten Kindern mittlerweile schon sehr viel beibringen“, so Thierfelder.

Dennoch sitzen die Kleinen erstaunlich still auf ihren Plätzen, als sie mit weit aufgerissenen Mündern beobachten, wie Handel mit Hilfe eines Zahnstochers und selbst gemachter Erdbeersöße ein Gesicht auf ihre süße Quarknachspeise zaubert. „Ich wollte, dass die Kin-

der einmal die Essenskultur in einem Restaurant erfahren. Miteinander speisen bedeutet nämlich auch aufeinander Rücksicht nehmen und dem Gegenüber Respekt erweisen.“

Handels Augen beginnen zu leuchten. „Diese Alltagskultur, diese Fähigkeit, sich in der heutigen Schnellebigkeit noch Zeit zu nehmen für andere Menschen, und ein gepflegtes Essen, das macht uns als zivilisierte Menschen aus!“

Und während ganz Deutschland ins „Knoppers“ beißt, beweist ein engagierter Chefkoch in Bayreuth, dass es auch noch anders geht.