Profiköche stehen mit Kindern am Herd

Hotel Der Blaue Reiter ruft mit Jugendhaus das Projekt „Durlacher Jugend kocht“ ins Leben



Beim Auftakt der Reihe „Durlacher Jugend kocht“ kocht Küchenchef Yanik Gukelberger vom Restaurant 9|65 in Durlach mit den Kindern und Jugendlichen. Einfache und regionale Grundprodukte stehen dabei im Mittelpunkt. Foto: Lisa Bender

Von Judith Midinet-Horst

Karlsruhe. Das Hotel Der Blaue Reiter und das Kinder- und Jugendhaus Durlach haben gemeinsam eine Kochreihe für Kinder

und Jugendliche gestartet. Bei dem Projekt „Durlacher Jugend kocht“ soll den jungen Teilnehmern der Umgang mit frischen Lebensmitteln und Küchengrundlagen nähergebracht werden, erklärt das Hotel in einer Pressemitteilung.

> „Gutes Essen beginnt mit Neugier.“
>
> **Marcus Fränkle**
>
> Geschäftsführer

Den Auftakt des Projekts im Oktober gestaltete Küchenchef Yanik Gukelberger vom Durlacher Restaurant 9|65. Der Kochkurs fand im Küchenstudio ElementsArt Küchen & Interior statt. Dort lernte eine erste Gruppe von Kindern und Jugendlichen aus dem Kinder- und Jugendhaus Durlach, wie aus frischen, regionalen Zutaten ein Gericht entsteht.

Auf dem Programm stand saisonales Kochen mit einfachen, frischen Grundprodukten – im Mittelpunkt standen dabei der Umgang mit frischen Zutaten und einfache Küchen-Basics.

Zwei Tage später lieferte das Küchenteam zusätzlich ein frisch zubereitetes Essen für alle rund 60 bis 70 Kinder und Jugendlichen im Kinder- und Jugendhaus Durlach. Unabhängig vom Kochkurs profitierten so alle Kinder im Haus von dem Projekt.

Die Premiere des Projekts war der Startschuss für eine monatliche Kochreihe: Bis Juni 2027 kochen einmal im Monat Spitzenköche aus Karlsruhe und der Umgebung. Mit dabei werden sein: Sternekoch Marcel Kadzda vom Restaurant garbo im Löwen in Eggenstein, Kilian Wachter vom Karlsruher Gourmetrestaurant Kesselhaus, der Durlacher Konditor Andres Kehrle und Koch-Influencer Kevin Liebl (Lieblingsessen) aus Weingarten.

Teilnehmen werden wechselnde Gruppen. Gekocht wird im Hotel Der Blaue Reiter, bei ElementsArt und im Kinder- und Jugendhaus selbst. Die Kinder sollen dabei Spaß am gemeinsamen Kochen haben. Gleichzeitig sollen dabei Warenkunde und der Umgang mit frischen Zutaten vermittelt werden.

Das nächste Mal kocht die Durlacher Jugend am Montag, 23. November, mit KSC-Küchenchef Sebastian Holy. Für die Termine ab Dezember gibt es noch freie Plätze. Im Juni 2027 soll die erste Runde von „Durlacher Jugend kocht“ mit einem Abschlussevent gefeiert werden.

Getragen wird die Reihe von mehreren Partnern: dem Ideengeber Hotel Der Blaue Reiter, den Vereinen Freunde Helfen und Durlacher Selbst, dem Kinder- und Jugendhaus, der Rolf Koch GmbH Großmarkt Karlsruhe sowie den beteiligten Gastronominnen, Gastronomen und Köchinnen und Köchen. „Gutes Essen beginnt mit Neugier. Wir möchten Kindern zeigen, wie viel Freude in ehrlichem Handwerk und guten Zutaten steckt“, sagt Marcus Fränkle, Geschäftsführer des Hotels Der Blaue Reiter zu dem Projekt.

Mit „Durlacher Jugend kocht” engagiert sich sein Haus gemeinsam mit dem Kinder- und Jugendhaus Durlach dafür, Kindern und Jugendlichen den Umgang mit frischen Lebensmitteln näherzubringen.

Mitmachen

Die Anmeldung läuft ausschließlich über das Kinder- und Jugendhaus Durlach. Die Teilnehmerzahl ist auf jeweils zehn Kinder begrenzt.