

Klimaschutz

Kinder kochen und servieren ein klimaneutrales Menü in Prattler Hotel

Im Courtyard by Marriott Hotel ging es am Montag etwas ungewohnt zu und her. Eine Schulklasse ergänzte das Personal.

Von Daniel Schaub

Dem Rüstteam in der Küche fehlt noch etwas die Fertigkeit mit den scharfen Messern. Dem Serviceteam draussen entfallen manchmal vor Aufregung die wichtigen Ratschläge der Fachleute. Beim Abwasch klappern die Teller und Gläser und an der Bar findet nicht jeder Eiswürfel den Weg ins Cocktailglas. Das alles ist jedoch im Courtyard by Marriott Hotel in Pratteln nicht ganz so schlimm, denn beim jungen, elegant gekleideten Personal, das das Team an diesem Montagmittag unterstützt, handelt es sich um eine vierte Primarschulklasse der Basler Insschule. Die Schülerinnen und Schüler stehen im Mittelpunkt des «Klimakochens», einer gemeinsamen Aktion im Rahmen von «Klimaschutz rundum» der SV Hotel AG mit «myclimate».

Sensibilisierung im Zentrum

«Wir möchten die Kinder und auch die Gäste des Hotels sensibilisieren», sagt Julia Käser von «myclimate». Im Restaurant wird an diesem Tag ein fleisch- und fischloses Menü mit einer Kürbissuppe, Spätzli mit Gemüse sowie einem Apfelstrudel serviert. Die Kinder helfen in der Küche und im Service und lernen so den Umgang mit Lebensmitteln und die Abläufe in einem professionellen Restaurant. Im Vorfeld hatte die Klasse von Giuseppe Nibali, Philippe Ramseyer und Monika Goerner das Thema in der Schule aufbereitet, sie hat auch individuell gestaltete Tischsets für diesen Tag erstellt.

In der Hotelküche selbst dürfen die kleinen Helfer überall mit Hand anlegen, das Personal nimmt sich viel Zeit und zeigt Geduld. Trotzdem gibt es beim Rüsten von Karotten und Kohl den einen oder anderen Schnitt in die Fingerkuppen, ein Mädchen muss schmerzhaft spüren, dass das Knöpfli-Wasser sehr heiss ist und ein Junge verwechselt doch prompt das Salz mit dem Pfeffer – zum Glück erst auf seinem Teller. Das sind aber nur Nebenwirkungen an diesem Tag, an dem es zur Hauptsache darum geht, ein



Spass in der Küche beim Zubereiten der Apfelstrudel für das Dessert beim klimafreundlichen Mittagmenü im Prattler Hotel Courtyard by Marriott.

Fotos Daniel Schaub



Beim Knöpflipressen durchs Löchersieb muss auf das sehr heisse Wasser geachtet werden – ansonsten gibt es schmerzhaft Erfahrungen...



Fast schon perfekt, der Service der Viertklässler.

klimafreundliches und gesundes Menü zuzubereiten.

Erfahrungen für zu Hause

Die 4. Klasse ist eine multikulturelle Gruppe. Kinder aus Pakistan, Thailand, Portugal und der Türkei sind dabei. Im Service kann man die verschiedenen Mentalitäten gut erkennen. «Es ist gerade bei Kindern mit Migrationshintergrund sehr wichtig, dass sie Erfahrungen und Wissen aus der Schule mit nach Hause tragen», sagt Julia Käser.

Die Stammgäste wurden zuvor von Restaurant- und Eventmanager Patrick Thron und seinem Team informiert, dass dieser Mittag speziell verlaufen wird. Die meisten Kunden bestellen sich das klimafreundliche Menü und haben ihre Freude daran, dass das Bedienpersonal heute sehr speziell daherkommt. Am Ende gibt es sogar ein Ständchen der Kinder, die ihre von Lehrer Giuseppe Nibali komponierte «Hymne» «Kinder der Insschule» mit Begrüssungsworten in vielen Sprachen vortragen.

Finanziert wird das Projekt durch den Mehrerlös aus dem Angebot von klimaneutralen Zimmern, das in Pratteln seit einem Jahr besteht. Die Gäste bezahlen pro Nacht 10 Franken Zuschlag auf den Zimmerpreis. Rund 2000 Buchungen gab es seither – mit dem Aufpreis wird neben den Bildungsprojekten auch ein Klimaschutzprojekt in Uganda unterstützt.

www.myclimate.org