

# Lernen unter Sternen

## Krebsberatungsstelle und Stiftung Stahlwerk ermöglichen Kindern Bühner-Kochkurs

Mit einem kulinarischen Weltstar kochen – das wurde nun für Kinder der Osnabrücker Krebsberatungsstelle wahr. Sie verbrachten einen Vormittag mit Thomas Bühner in der Küche seines Restaurants „La Vie Pop-up – Tasty Kitchen“.

Von Vincent Buß

**OSNABRÜCK.** Zwölf Kinder mit Schürzen standen etwas ehrfürchtig an der modernen Kücheninsel des Restaurants und hörten dem Drei-Sterne-Koch zu: „Man kann alles vom Brokkoli verwerten“, erzählte Bühner, „Stengel, Blüten, Röschen – auch die Blätter“. Dann wurden die Aufgaben verteilt: Zusammen mit Bühners Mitarbeitern schälten einige Kinder die Brokkoliblüten, ein Mädchen rührte in einem Nudeltopf. Es roch schon lecker. Zwei Stunden später setzen sich die Eltern an die gedeckten Tische und bekamen ein Menü aus mehreren Gängen serviert.

Der Kochvormittag für die Kinder der Osnabrücker Krebsberatungsstelle war entstanden auf Initiative der Stiftung Stahlwerk Georgsmarienhütte, zusammen mit Thomas Bühner. Die meisten der Kinder haben krebserkrankte Eltern, bei anderen sind die Geschwister betroffen, und manche leiden auch selbst an der Krankheit. „Die Aktion soll Lust und Genuss bringen im Alltag von Arztbesuchen“, erklärte Vita Wolf. Sie arbeitet als Sozialpädago-



**Sternekoch Thomas Bühner** gibt den Kindern der Krebsberatungsstelle Kochtipps in seinem Restaurant „La Vie Pop-up – Tasty Kitchen“.

Foto: Swaantje Hehmann

gin bei „Kijuba“, dem Begleitangebot für Kinder und Jugendliche bei der Krebsberatungsstelle.

„Außerdem können die Kinder so etwas für ihre Eltern machen“, sagte Wolf. Die Psychosoziale Krebsberatungsstelle der Osnabrücker Krebsstiftung hat im Jahr 2016 knapp 2500 Patienten kostenlos beraten und begleitet, davon mehr als 100 Kinder. Finanziert wird die Arbeit durch Spenden.

Thomas Bühner, Patron des Osnabrücker Gourmet-

restaurants „La Vie“ und auch des im selben Haus untergebrachten Restaurants „La Vie Pop-up – Tasty Kitchen“, wollte den Kindern den Spaß am Kochen vermitteln, dabei sollte es natürlich nicht zu kompliziert zugehen. Kirsch-Gazpacho, Kartoffelschaum-Kürbiseis, in Tomatenfond gekochte Nudeln – war das nicht doch zu schwierig? „Nö!“, antworteten zwei Mädchen sofort.

Bühner betonte den Stellenwert des Kochens in der Gesellschaft, insbesondere

auch seinen sozialen Aspekt. „Man kann sich gegenseitig Zeit schenken“, erklärte der Drei-Sterne-Koch. Lokale Angebote zu unterstützen sei ihm wichtig. Deshalb hatte er die Krebsberatungsstelle bereits in der Vergangenheit zusammen mit der Stiftung Stahlwerk unterstützt.

Die Stiftung fördert soziale Projekte in der Region, insbesondere solche für Kinder und Jugendliche. „Mit dem Kochvormittag wollen wir auch den Wert von gutem Essen vermitteln“, sagte Vorstands-

mitglied Walter Roppes. Die Stiftung finanzierte die Aktion, sodass für die Familien keine Kosten entstanden.

Während des Kochens verloren die Kinder ihre Scheu vor dem berühmten Koch. „Wenn man es Schritt für Schritt macht, klappt es gut“, sagte Leon Strauss. Der Zwölfjährige berichtete lachend, was er unter anderem gelernt hat: „Ich habe herausgefunden, dass ich Brokkoli mag.“