

Lecker, bunt und passend zur Saison

LTB-Schüler schwingen die Kochlöffel beim „Kachen um Maart“

Luxemburg. Unterhaltsam, raffiniert und informativ präsentierte die Kochklasse aus dem „Lycée Technique de Bonnevoie“ (LTB) unter Anleitung von Lehrer Carlo Sauber tolle Rezeptideen mit saisonalen und regionalen Produkten auf dem hauptstädtischen Wochenmarkt.

Engeladen zum alljährlichen Treffen „Kachen um Maart“ hatte der „Lëtzebuurger Maarteverband“ in Zusammenarbeit mit der Stadt Luxemburg und dem „Service National de la Jeunesse“ (SNJ). Die kulinarische Entdeckungsreise orientierte sich an den Frischprodukten, die auf dem Wochenmarkt angeboten werden: frisches Gemüse, regionale Waren, duftende Kräuter.

Dabei wurde den interessierten Besuchern aufgezeigt, wie man frische Lebensmittel auswählt und aus ihnen leckere Gerichte zaubert, wie man saisonal und mit besten Zutaten Essen zubereitet, das gesund ist und richtig gut schmeckt.

Landwirtschaftsminister Fernand Etgen und Bürgermeisterin Lydie Polfer sowie zahlreiche Marktkunden zeigten sich von dieser gesunden Ernährung positiv überrascht und bescheinigten den zukünftigen Küchenmeistern reichlich Talent und Können.

Der Präsident des „Maarteverband“, Niki Kirsch, betonte, dass es darum gehe, der Jugend den Markt und die Lebensmittel aus der Region näherzubringen. Trotz



Den künftigen Küchenmeistern wurde reichlich Talent bescheinigt.



Die Schüler waren mit viel Eifer bei der Sache.

(FOTOS: CHARLOT KUHN)

des etwas kühlen Wetters war die Stimmung ausgelassen. Geschäftig wurden Kostproben herumgereicht und die Hände am heißen

Kochtopf gewärmt. Die Schüler waren sich einig: Die Aktion war „besser als Unterricht in der Schule“.
c.k.