

Allgemeine Zeitung

Billerbecker Anzeiger · Gescherer Zeitung

www.azonline.de > [Lokales](#) > [Coesfeld](#) > Damit Sellerie kein Ladenhüter wird

Coesfelder Tafel bietet erstmals Mitmachküche zur Ernährungsbildung und für mehr Nachhaltigkeit an

Damit Sellerie kein Ladenhüter wird

Coesfeld - Die Zucchini stehen schon gerieben parat. Während Annika John gerade in einer Quetsche Haferkörner zu Flocken zerdrückt, hackt Kerstin Hartung das Selleriegrün klein. „Ei, ist das was Besonderes heute?“, fragt eine Tafelkundin und blickt auf die kleine Campingküche, auf deren Gasherdplatten bereits zwei Pfannen erhitzt werden. Tatsächlich: „Wir machen heute Gemüserösti mit veganer Kräutercreme“, erklärt Juliane Ahr von der Tafel-Akademie die Mitmachküche, die am Dienstagvormittag erstmalig interessierte Blicke auf sich zieht. Von Florian Schütte

Mittwoch, 16.08.2023, 07:01 Uhr





Viele interessierte Bürger und Tafelkunden nehmen eine Kostprobe der Mitmachküche mit. Kerstin Hartung von der Tafel-Akademie (r.) und Annika John (Klimafood) bereiten Gemüse-Rösti mit veganer Kräutercreme zu. Davon begeistert ist auch Heinz Öhmann (hinten im Bild), der sich einige

Tipps bei Juliane Ahr (Tafel-Akademie) holt. Foto: Fotos: Florian Schütte

Vorrangiges Ziel ist die Ernährungsbildung verbunden mit dem nachhaltigen Gedanken gegen die Lebensmittelverschwendung. „Es gibt immer Gemüsesorten, die nicht ganz so beliebt sind – einfach, weil die Leute oft nicht wissen, was sie damit kochen können“, sagt die Mitarbeiterin der Tafel-Akademie. Sellerie oder auch Pastinaken seien solche Ladenhüter.

Die Mitmachküche unter dem Motto „Tafel is(s)t gesund und nachhaltig“ ist ein gemeinsames Projekt der Tafel-Akademie und Klimafood. Die Lebensmittel seien alle regional und saisonal. „Wir möchten, dass sich die Menschen gesund ernähren und hoffen, dass wir mit den Kundinnen und Kunden ins Gespräch kommen.“

Das klappt derweil sehr gut. „Wollen Sie das auch mal probieren?“, fragt Annika John von Klimafood einen Tafelkunden mit Blick auf die Haferflocken-Quetsche. Der lässt sich nicht zweimal bitten und dreht ein paar Mal die Kurbel, bis die frisch zerdrückten Flocken in ein Holzschälchen purzeln. Auf dem Zutatentisch liegen außerdem viele nachhaltige Rezepte bereit. Unterdessen begibt sich Heinz Öhmann auf die Suche nach dem Tafel-Kochbuch, das Oecotrophologie-Studierende vor einiger Zeit geschrieben haben (wir berichteten). „Das ist schon vergriffen“, staunt der Tafel-Vorsitzende, als er nach kurzer Zeit zurückkehrt. „Das könnten wir noch mal neu auflegen lassen.“ Zumal es die gleichen Ziele verfolgt und die Mitmachküche perfekt ergänzt.

Nun hat Kerstin Hartung von der Tafel-Akademie auch schon die ersten Bratlinge fertig und verteilt sie an die Kunden. „Sehr lecker!“, lobt eine Kundin. „Besonders, wenn man weiß, dass alles ohne Fleisch und ganz natürlich ist.“ Durch das kurze Anbraten und die frischen Zutaten kommt auch der Geschmack jeder einzelnen Gemüsesorte (Möhren, Zucchini, Sellerie) besonders gut zur Geltung. Viele Tafelkunden nehmen sich die Rezepte zum Nachkochen mit. „Wir hoffen,

dass wir vielleicht den Leuten damit eine kleine Inspiration geben können, was sie mit Sellerie oder Zucchini machen können“, strahlt Juliane Ahr über das Interesse.

[Startseite](#)

[ANZEIGE](#)

[DATENSCHUTZ](#)

[AGB](#)

[AZ BEI FACEBOOK](#)

[EPAPER](#)

[IMPRESSUM](#)

[KONTAKT](#)



Allgemeine Zeitung

Billerbecker Anzeiger · Gescherer Zeitung

© Allgemeine Zeitung - Alle Rechte vorbehalten 2021