



Zwei warme Gerichte zur Auswahl: Chefkoch Dieter Müller kocht täglich 80 Kinder-Menüs in der Gelben Villa

Spender zu Gast im Kinderrestaurant

Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder chinesisches Gemüse mit Huhn – die Auswahl fällt im „Fünf Jahreszeiten“ nicht leicht. In dem Kinderrestaurant, das die Berliner Tafel in der Gelben Villa in Kreuzberg betreibt, werden pro Tag etwa 80 Kinder mit Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch bekocht – für ein Euro pro Menü. Verpflegt werden vor allem die Kinder, die an den zahlreichen Kunst-, Tanz- und Schulprojekten in dem Kreativ- und Bildungszentrum Gelbe Villa teilnehmen. „Aber das Restaurant steht allen Kindern zwischen 6 und 16 Jahren offen“, sagt die Gründerin der Berliner Tafel, Sabine Werth. Dass es

lecker schmeckt, davon konnten sich in dieser Woche auch Schülerinnen und Schüler des Französischen Gymnasiums überzeugen. Sie hatten bei einem Spendenlauf im Oktober 1500 Euro für das Kinderrestaurant gesammelt und waren nun zur Scheckübergabe und zum „Testessen“ gekommen. Ohne Lebensmittel- und Geldspenden könnte das Restaurant nicht betrieben werden. „Die Kinder sollen lernen, dass man auch einmal etwas für andere tun muss“, sagt Eva Terhorst vom Förderverein des Tiergartener Gymnasiums, auf dem die Schüler nach zwölf Jahren Abitur in französischer Sprache machen. Chefkoch

Dieter Müller freute sich, frische Beeren und Granatapfel zum Nachtisch servieren zu können: eine Spende der Messe Fruit Logistica an die Berliner Tafel. Einmal pro Woche kocht er gemeinsam mit seinen jungen Gästen, lässt sie in seiner Profiküche Gemüse schnippeln und erklärt, wie man gesund und abwechslungsreich kocht. „Man braucht Geduld, aber es macht einen Riesenspaß“, sagt der Restaurant-Chef. Gö

Kinderrestaurant „Fünf Jahreszeiten“ in der Gelben Villa in Kreuzberg, Wilhelmshöhe 10, Mittagessen 1 Euro, Mo. bis Fr. von 12 bis 15.30 Uhr, www.die-gelbe-villa.de