



Kleine Köche im Tiffany's

Ein Hauch von Toscana durchzieht die Küche von „Tiffany's Catering“ (Foto oben). In großen Töpfen brodelt heißes Wasser und wo man hinschaut, wird Gemüse geschnibbelt, Rosmarin gerupft und Fleisch geschnitten.

Doch am Herd steht nicht Stefan Schröter, Chefkoch und Besitzer des seit Mai letzten Jahres in Falkensee ansässigen Cateringbetriebes. Zum zweiten Mal darf der Fußballnachwuchs des SV Blau-Gelb Falkensee e.V. den Löffel schwingen. In Begleitung ihres Trainers Thomas Winzer und ihrer Betreuerin Nicole Winzer sind elf Jungen der F-Jugend auf Einladung von Stefan Schröter gekommen, um mehr über gesunde und ausgewogene Ernährung zu erfahren.

„Wir machen mit den Jungs oft Unternehmungen außerhalb des Fußballfeldes, um den Teamgedanken zu stärken. So ein Nachmittag wie dieser ist ein schöner Ausgleich zu unserem leistungs-

orientiertem Sport“, erzählt Thomas Winzer, während er mit sichtlichem Stolz seine „Rasselbande“ beim Kochen fotografiert.

An diesem Tag gibt es mediterrane Küche, die nicht nur gesund, sondern auch schnell zubereitet ist. Das Hauptgericht, „Piccata alla Milanese“ (Schnitzel mit Spaghetti in Tomatensoße), bereiten die Nachwuchskicker nach einer kleinen Lebensmittelkunde unter der fachmännischen Anleitung von Stefan Schröter ganz alleine zu. „Mir ist es sehr wichtig zu zeigen, dass gutes Essen nicht nur eine Frage des Geldes und der Zeit ist.“, erklärt der aus Hamburg stammende Koch und Unternehmer. SV BlauGelb