

Jungen kochen Drei-Gänge-Menü

Verein zur Förderung akzeptierter Jugendarbeit (Vaja) lädt zum Aktionstag in die DHB-Lehrküche ein

Alte Neustadt (xja). Gemüse putzen und schneiden, Fisch entschuppen und filetieren sowie Gambas schälen standen auf dem Programm, als 28 durch Streetwork begleitete Jungen aus Osterholz-Tenever, Hemelingen, Huchting, der Bahnhofsvorstadt, Huckelriede, Marßel und der Vahr in der Küche standen und ein Drei-Gänge-Menü zubereiteten. Zu diesem Aktionstag

lud der Verein zur Förderung akzeptierter Jugendarbeit (Vaja) die Jungen in die Lehrküche des Deutschen Hausfrauenbundes am Neuen Markt ein. Koch Thomas Wünnenberg und Vaja-Mitarbeiter Jens Jakobs leiteten die Jungen an.

Als Vorspeise gab es mit Thunfisch und Gemüse gefüllte Wraps, anschließend drei verschiedene Sorten Paella und hinterher

Rote Grütze auf Vanilleeis. Das gemeinsam zubereitete Menü wurde dann auch in großer Runde zusammen verspeist.

Mit Aktionen wie dieser möchte Vaja erreichen, dass sich Jugendliche aus verschiedenen Stadtteilen sowie unterschiedlicher jugendkultureller Zugehörigkeit und ethnischer Herkunft begegnen, sich kennenlernen und Vorurteile abbauen.