

Freizeit

Xavier Jates kocht im St.Vither Jugendtreff

Regelmäßig schwingt Xavier Jates im St.Vither Jugendtreff den Kochlöffel - nicht etwa, weil er dafür bezahlt wird, sondern weil es ihm Spaß macht. Jeden zweiten Donnerstag im Monat ist im Jugendtreff Kochtag. Mithelfen darf, wer Lust dazu hat. Meistens steht der 18-jährige Kochschüler des Eupener Robert-Schuman-Instituts (RSI) alleine in der Küche und zaubert ein leckeres Abendessen für die anderen Besucher.

Hektisch bewegt sich Xavier Jates in der Küche des Jugendtreffs "J" an der Rodter Straße in St.Vith hin und her, ohne dabei Zutaten zu verschütten. "Das lernen wir in der Schule. Wir müssen so sauber wie möglich arbeiten, damit die nächsten Kochschritte direkt folgen können", erzählt der aus Amel stammende Xavier und rührt währenddessen die Sahne um. Diese benötigt er für die Nudelmuffins, die es heute gibt. Außerdem stehen Gemüsesuppe und Wraps auf dem heutigen Speiseplan.

"Wir hatten eine Zeit lang überlegt regelmäßig zu kochen", erzählt Jugendarbeiterin Isabelle Schmetz. Dieser Tag sollte der letzte Trefftag in der Woche sein. Damit wurde der Donnerstag ausgesucht: "Wir haben zwar seit drei Wochen auch freitags geöffnet, aber ich denke, wir bleiben beim Kochen am Donnerstagabend", glaubt die 29-Jährige Moresneterin. "Wir überlegen uns mittwochs, was wir donnerstags kochen wollen. Entweder bringe ich dann die Zutaten mit oder ich gehe mit einigen Treffbesuchern einkaufen." Jeder, der Lust hat, beim Kochen mitzuhelfen, kann sich einbringen.

Xavier Jates hilft seit einem halben Jahr regelmäßig mit: "Ich habe gefragt, ob ich das Kochen übernehmen darf. Isabelle hat direkt ja gesagt", erinnert sich Xavier, der zum Kochen immer seine weiße Kochjacke trägt. "Seitdem ich hier in St.Vith wohne, komme ich in den Treff. Hier kochen zu dürfen, ist für mich eine gute Übung", denn in absehbarer Zeit müsse der 18-Jährige seine Qualifikation vor einer schulexternen Jury bestehen.

Xavier steht heute alleine in der Küche, die sich zwischen Probe- und Versammlungsraum befindet: "Das ist aber nicht schlimm. So habe ich genug Platz", lacht er. Das Essen ist mittlerweile fertig. "Wir machen meistens Fingerfood. Es ist niemand verpflichtet, am Tisch und



Xavier Jates (Mitte) lernt das Kochen im Eupener Robert-Schuman-Institut (RSI).
Fotos: Griseldis Cormann



Als der erste Teil des Essens fertig war, entwickelte sich spontan ein Liegestütz-Wettbewerb in der Küche. Xavier fühlte sich zunächst beeinträchtigt, schließlich waren die Muffins noch im Ofen. Zu einem späteren Zeitpunkt probierte er es dann auch aus.

zusammen mit allen anderen zu essen", betont Isabelle Schmetz.

In der Küche wird es eng. Die meisten warten auf die Muffins, die Xavier gerade erst in den Ofen geschoben hat. "Normalerweise hätte ich jetzt schon mal mit dem Aufräumen angefangen. Aber ich finde, es ist eine schöne Atmosphäre, wenn viele zusammen kommen." Die Treffbesucher ziehen sich derweil wieder in ihre Ecken zurück, an die Konsole, ans Instrument oder an den Kickertisch: "Die Muffins verteile ich gleich", verspricht Xavier.

Er beginnt nun damit, Teller und Besteck ins Spülbecken zu legen und wischt den Tisch und die Arbeitsfläche ab. Die Muffins trägt er in den Proberaum und ins Erdgeschoss, wo sich die meisten aufhalten. Prompt bekommt er erste Kritik an seinem Gericht: "Ich hätte mir etwas mehr Gewürze gewünscht", "Es hätte schärfer sein dürfen", "Die Suppe war super, welches Gemüse hast du verwendet?", "Mir war es etwas zu trocken", "Mal etwas anderes, Muffins mit Nudeln".

Auch eine halbe Stunde nach dem Essen liegt das Besteck noch in der Küche. "Jeder, der gegessen hat, hilft bitte beim Spülen!", meldet sich die Jugendarbeiterin nochmal zu Wort. Der Abwasch ist schnell erledigt, nur Xavier ist noch beschäftigt, schließlich soll die Küche wieder blitzblank sein. (gris)

11.04.2016 15:00