

## Interview für die Homepage der FH-Kiel vom 12.10.2010

1. *Sie sind mit „Kinder Können Kochen“ (<http://www.kikoeko.net>) in den Medien sehr präsent gewesen und dürfen sich zu den prominenten Vertretern unseres Fachbereichs zählen – unser Glückwunsch! Worauf führen Sie den Erfolg Ihrer Initiative maßgeblich zurück? War es Ihre Leidenschaft für das Thema, Ihre Erfahrung aus der vorhergehenden Berufsausbildung zum Koch oder auch eine Portion Glück?*

Ich denke, es war ein bisschen von allem. Das Thema trifft den Nerv der Zeit und bewegt die Leute. Wenn man es dann schafft die eigene Leidenschaft und Begeisterung rüberzubringen, ist vieles einfacher. Dass die handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, ist natürlich ein enormer Vorteil für ein solches Projekt. Sponsoren sind einfacher zu gewinnen, wenn sie das Gefühl haben, dass ihr Geld gut angelegt ist. Natürlich war auch ein Quäntchen Glück dabei, denn ohne die vielen Unterstützer, Freunde und meine Familie hätte ich das Projekt nie aufziehen können.

2. *Ihnen ist es auch gelungen, viele Sponsoren zu aktivieren. Haben Sie ein „Erfolgsrezept“, das Sie uns für ein erfolgreiches Sponsoring verraten mögen?*

Das Wichtigste ist es von seiner Idee überzeugt und begeistert zu sein. Wenn ich nicht wahrhaftig hinter der Idee stecke, die ich vertrete, kann ich auch andere nicht dafür begeistern. Ein gutes Konzept, gute Vorarbeit und Hartnäckigkeit sind auch hilfreich. Was mir dazu sicher noch die eine oder andere Tür geöffnet hat, ist das Schreiben unseres Kieler Oberbürgermeisters und Schirmherren Torsten Albig. So etwas sollte man nie unterschätzen.

3. *Wie sehen Sie die weitere Entwicklung – gibt es neue Pläne rund um „Kinder Können Kochen“?*

In der nächsten Zeit wird es hauptsächlich darum gehen ein Netz von Spendenmitgliedern aufzubauen. Das Konzept soll es uns ermöglichen dauerhaft Kochkurse anbieten zu können und langfristig zu planen. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Ausweitung der Kochkurse über Kiel hinaus. Langfristig ist der Plan eine eigene Stiftung zu gründen, um den gemeinnützigen Gedanken von Kinder Können Kochen zu stärken.

4. *Wie sieht es aus Ihrer Sicht mit der Ernährung Ihrer Kommilitonen aus? Gibt es auch dort gravierende Defizite, so dass Sie eigentlich gleich zur nächsten Aktion „Studenten können kochen“ schreiten müssten?*

Ich glaube diese Defizite gibt es in allen gesellschaftlichen Schichten, wenn auch die Gründe unterschiedliche sein mögen. Die Überlegungen ein derartiges Projekt an der Uni Hamburg aufzuziehen, gibt es bereits. Vielleicht ist das ja auch mal eine Idee für die Interdisziplinären Wochen an der FH Kiel.

5. *Sie sind Stipendiat der Friedrich-Ebert-Stiftung. Wie wichtig ist für Sie dieses Stipendium und welche Unterstützung erfahren Sie dort für Ihr Projekt?*

Das Stipendium der FES gibt mir erst die Möglichkeit mein gesellschaftspolitisches Engagement in dem Ausmaß zu betreiben, in dem ich dieses mache. Auch das offizielle Schreiben von Gerda Axer-Dämmer auf der „Kinder Können Kochen“-Internetseite ist eine sehr schöne Auszeichnung. Daher kann ich nur allen empfehlen sich für ein Stipendium zu bewerben. Es ist eine unheimlich große Bereicherung.

6. *Bleibt Ihnen neben dem Studium eigentlich noch Zeit für andere Hobbys? Oder kochen Sie auch privat noch gerne? Wenn ja, verraten Sie uns Ihr Lieblingsgericht (mit Rezept)?*

Irgendwie findet man immer noch Zeit für das eine oder andere Hobby. So bin ich beispielsweise noch bürgerliches Mitglied im Jugendhilfeausschuss der Landeshauptstadt Kiel oder in der Bundesvertretung der FES-Stipis. Vor kurzem habe ich auch wieder mit Jiu Jitsu begonnen, schaffe es aber viel seltener dahinzugehen als ich will...

Privat koche ich eigentlich nach 6 Jahren in der Gastronomie kaum noch und wenn, dann nur, wenn es aufwendiger wird, zum Beispiel an Weihnachten.