

Sterne Koch Dieter Müller kochte für „Immersatt“

Bedürftige Kinder ließen
es sich schmecken



Müller erklärt eine Parmesanreibe. Foto: WAZ, Mangan

Von Willi Mohrs

Duisburg. Am Abend gab's Délice von Gänseleber, Savarin von Austern und Jakobsmuscheln, Damhirschrücken und Champagnersorbet, am Mittag Penne mit Rindfleischsauce und frischen Gemüsen, danach Vanille-Schoko-Eis mit lauwarmen Sauerkirschen und Fruchtsaucen. Am Tisch: abends in Bergisch-Gladbach Feinschmecker, denen ein 150-Euro-Menü nicht weh tut, mittags Duisburger Kinder, die froh über ein regelmäßiges Mittagessen sind. Am Herd in beiden Fällen: Drei-Sterne-Koch Dieter Müller.

Müller gehört zum halben Dutzend höchstdekoriertester deutscher Küchenchefs. Gestern mittag stand er in der Küche von „Immersatt“, dem Anfang 2006 gegründeten Kinder- und Jugendtisch, der täglich 250 warme Mittagessen an Kinder ausgibt. Zudem werden diverse Schulen mit Frühstückstüten beliefert, rund 800 Kinder täglich gepflegt. Und das ohne einen Cent öffentlichen Geldes. „Das ist eine tolle Idee und sollte Schule machen“, lobte Müller. Und seine Gäste lobten ihn: „Mmmh – die Nudeln“, sagte Tharistika (7). „Die Sauce hat am besten geschmeckt“, so Valentina (7). Paveethan (9) schwärmte vom Trockeneis-Einsatz: „Der Müller hat gezaubert.“