

Kleine Köche sind hier ganz groß

GROSSSACHSEN. „Wer von euch hilft denn der Mama in der Küche?“ – zehn Finger schnellen in die Höhe. Jeden Mittwoch von 14 bis 15 Uhr haben Kinder der Grundschule Großsachsen ab der dritten Klasse die Möglichkeit, den Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten zu erlernen. Geleitet wird dieses neue Projekt von Bettina Rohde-Quirin. Seit sechs Jahren leitet sie ehrenamtliche Projekte wie „Klasse 2000“ und den „Erfahrungsführerschein“. Diese dienen der Gesundheitsförderung, in denen Kinder spielerisch erfahren, wie man ge-

sund lebt. Vom Salat über die Ofenkartoffel bis hin zu Nudeln mit Soße – das alles werden die angehenden Profi-Köche zubereiten. In der ersten Stunde am Mittwoch beschäftigten sich die Kinder damit, verschiedene Lebensmittel auf Geruch und Geschmack zu testen. Es ging um die Unterscheidung von Vollkorn- und Weißbrot. In kleinen Gläischen wurde eine Vielfalt von Getreidearten angerichtet. Zur Verköstigung gab es Häppchenweise Brotsorten: „Das riecht ja wie Ingwer!“ und „Schmecken tut's wie Popcorn“ waren Aussagen der klei-

nen Gourmets bei der Verkostung. Selbst Hand anlegen durften die Kleinen in der ersten Stunde des Projekts bei der Zubereitung der „justigen Brotesichter“, wie sie Rohde-Quirin liebevoll nannte. Nach dem Händewaschen folgte die Arbeitsaufteilung: Wer macht was? In Gruppen aufgeteilt schälten die fleißigen Helfer die Karotten, geschnitten Paprika und zerhackten Petersilie. Mit den zubereiteten Gemüsesorten gestalteten die Kinder ihr individuelles Brotgesicht. So wurden aus Tomaten die Augen, aus Schnittlauch die Haare und rote Pa-

prikastreifen verwandelten sich in Münder. Mit Essen spielt man nicht ... in diesem Fall schon. Die Kinder sollen spielerisch gesunde Ernährung kennenlernen und Spaß am Kochen entwickeln. An den Kochnachmittagen lernen die Kinder nicht nur, wie man den Kochlöffel schwingt, sondern auch wie man sich zu Tisch benimmt. Dies vermittelt ein kindgerechter Tischkniege. Als Abschluss des sechswöchigen Kurses können die Kleinen einen Erfahrungsführerschein erwerben. Dafür müssen sie eine kleine schriftliche Prüfung ablegen, in welcher sie das Gelernte über gesunde Ernährung zeigen können. Wie sieht eine Lebensmittelpyramide aus und welche Arbeitsutensilien brauche ich für die Zubereitung von Spaghetti?, so könnten beispielweise die Fragen im Test lauten.

Ermöglicht wurde das Projekt durch Marianne Faulhaber. Es war ihr eine Herzensangelegenheit, dass Kinder über gesunde Ernährung aufgeklärt werden. Dank der großzügigen Spende von Faulhaber an die Bürgerstiftung Hirschberg, kommen keine Kosten auf die Familien der Kinder zu. Um dieses Projekt auch an der Grundschule in Leutershausen anzubieten, werden ehrenamtliche Helfer wie Rohde-Quirin dringend gesucht.

Wer sich vorstellen kann, zehn eifigen Küchenhelfern das Kochen beizubringen, soll sich bei der Bürgerstiftung Hirschberg melden.

chaldk



• Ansprechpartnerin ist Hannelore Schnell, Telefon 06201/59590, oder Fidelis Strachniß, Telefon 06201/52512. Weitere Informationen findet man unter www.aid.de.

BILD: GUTSCHALK