

Kinder kreierten Käsewaffeln

Bürgerstiftung finanziert Koch-AG an Grundschule – Ernährungsführerschein für Schüler

Von Stefan Zeeh

Hirschberg-Großsachsen. Nach der Mittagspause herrscht reger Betrieb im Schulgebäude der Grundschule Großsachsen. Gerade waren die Kinder noch beim Spielen auf dem Schulgelände, nun bereiten sie sich auf die Kurse am Nachmittag vor. „Ich muss noch Hände waschen“, ruft eines der Mädchen und rennt in Richtung Toilette.

Dieser Drang nach Hygiene kommt nicht von ungefähr, denn bei der Koch-AG wird Sauberkeit groß geschrieben. Daher kontrolliert Kursleiterin Bettina Rohde-Quirin bei den elf jungen Teilnehmern auch erst einmal, ob die Hände wirklich richtig gewaschen wurden. Bei einem Jungen entdeckt sie noch einen großen dunklen Fleck. „Das geht nur ganz schwer weg, das ist Farbe“, erklärt dieser und sein Klassenkamerad fügt hinzu: „Wir hatten heute Kunst.“

Das sind natürlich überzeugende Argumente – und so stellt Bettina Rohde-

Quirin ganz zur Freude der sechs Jungen und fünf Mädchen den heutigen Speiseplan vor. Waffeln soll es geben, salzige mit Käse und Kräuterquark und süße Waffeln mit Obst. Da geht es in der Schulküche gleich an die Vorbereitung.

Kräuter werden klein geschnitten, Quark angerührt, Eier aufgeschlagen und Mehl fein gemahlen. Denn zur Zubereitung der Speisen gehören bei der Koch-AG auch zum Beispiel Kenntnisse über die verschiedenen Mehlsorten. Für die Waffeln muss es besonders feines Mehl sein, entsprechend wird die Mühle dann auch eingestellt.

An fünf Nachmittagen lernen die Kinder, dass gesunde Ernährung kein Hexenwerk ist und auch gut schmeckt. Denn am Ende werden die selbst hergestellten Speisen natürlich aufgegessen. Für die notwendigen Rohmaterialien der Koch-AG, ob Mehl, Quark oder Eier sorgt die Bürgerstiftung Hirschberg. „Wir finanzieren das über den Marianne-Faulhaber-Fonds“, erläutert Stiftungsvor-

standsmitglied Fidelis Stachniß, der ganz begeistert den Dritt- und Viertklässlern zuschaut, wie sie mit den großen Messern die Kräuter zerschneiden, ohne sich zu verletzen.

„Die Kinder haben das Angebot super angenommen“, weiß Stachniß. Der krönende Abschluss der Koch-AG wird ein kleines Picknick sein, bei dem die Kinder auch den Tisch schön decken sollen. „Denn das Auge isst mit“, weiß Stachniß.

Damit aber am Ende des Kurses mehr als nur die Erinnerung an ein gutes Geschmackserlebnis bei den Kindern haften bleibt, bekommen sie einen Ernährungsführerschein und ein Rezeptbuch überreicht, in dem alle Gerichte aufgeführt sind, die an den fünf Nachmittagen gekocht wurden. „So können sie die Gerichte zu Hause mit ihren Eltern nachkochen“, weist der Stiftungsvorstand darauf hin, dass die bei der Koch-AG gemachten Erfahrungen der Kinder in den Familien noch weiter wirken sollen. Im



Kursleiterin Bettina Rohde-Quirin (r.) stellte den Kindern den Speiseplan vor. Über deren Kochbegeisterung freuten sich Fidelis Stachniß und Claudia Hefermann (hinten). Foto: Dorn

August wird die Bürgerstiftung ein vergleichbares Projekt in Zusammenarbeit mit der Katholischen Öffentlichen Bücherei (KÖB) in Leutershausen finanzieren. „Ragna Heinecke wird hier den

Kurs leiten“, erklärt Stachniß, der sich zudem freuen würde, wenn auch in der Martin-Stöhr-Schule ein Kochkurs für die Schüler, finanziert von der Bürgerstiftung, stattfinden würde.