

Stiftung würde noch mehr Koch-AGs fördern

Es fehlt an Kursleitern – Bürgerstiftung unterstützt Arbeitsgemeinschaft an Großsachsener Grundschule – Schokobrunnen zum Abschluss

Von Stefan Zeeh

Hirschberg-Großsachsen. Ob Pastinake, Wurzelpetersilie, Sellerie oder Steckrübe – mit „Wurzelmüse“ kennen sich die zehn Kinder der Grundschule Großsachsen, die in diesem Winterhalbjahr an der Koch-AG teilgenommen haben, bestens aus. Dafür sorgten Kursleiterin Bettina Rohde-Quirin und die Bürgerstiftung Hirschberg.

„Alles, was Geld kostet, übernimmt die Bürgerstiftung“, so Fidelis Stachniß vom Vorstand. Darunter fallen das „Wurzelmüse“ und andere Zutaten. Die Hauptarbeit trägt jedoch Bettina Rohde-Quirin: Sie leitet den Kurs und bringt den Kindern nicht nur bei, wie man die sich ähnlich sehenden Pastinaken und Wurzelpetersilie voneinander unterscheiden kann, sondern auch wie Küchenmesser gefahrlos zu handhaben sind.

An fünf bis sechs Terminen in einem Halbjahr lernen die Kinder auf diese Weise, dass gesunde Ernährung kein Hexenwerk ist. Aber schmecken muss es natürlich auch, denn alles, was an einem Nachmittage gekocht wurde, sollte auch selbst verzehrt werden. Da gab es beispielsweise Kartoffelsuppe, und nebenbei lernten die Kinder alte Kartoffelsorten kennen, wie die Violetta oder das Bamberger Hörnchen.

Für den letzten Tag der Koch-AG durften sich die Grundschüler aber ihr Lieblingsgericht wünschen. Döner stand



Fidelis Stachniß vom Stiftungsvorstand der Bürgerstiftung Hirschberg ließ sich von den Großsachsener Grundschulkindern zeigen, was sie in diesem Winterhalbjahr so alles gelernt haben. Auch im kommenden Schuljahr findet die Koch-AG wieder statt. Foto: Kreuzer

eigentlich ganz oben auf der Wunschliste. Aber der lässt sich nun einmal schlecht in der Küche der Grundschule zubereiten. Daher einigte man sich auf Pizza. „Welchen Teig braucht man denn dafür?“, wollte Rohde-Quirin von den klei-

nen Köchen wissen. „Hefeteig“, kam sofort die Antwort.

Da ein Hefeteig aber eine etwas zu lange Vorbereitungszeit benötigt, gab es einen Quark-Öl-Teig. Sofort machte sich eine Gruppe nach dem vorliegenden Re-

zept an die Zubereitung des Teigs. Die anderen Nachwuchsköche sorgten für den Belag. Paprika, Zwiebeln, Champignons und Tomaten wurden gewaschen und klein geschnitten, und schon bald brutzelte die Pizza im Ofen vor sich hin.

Als Nachtisch hatten sich die Kinder der Koch-AG einen Schokobrunnen gewünscht, was Bettina Rohde-Quirin doch etwas überraschte und vor das Problem stellte, wo sie so ein Gerät herbekommen könnte. Beim Café Erdmann wurde sie fündig, und Monika und Klaus Erdmann ließen es sich nicht nehmen, den Schokobrunnen samt dazugehöriger Schokolade höchstpersönlich anzuliefern. Für das gesunde Obst bei dieser Kalorienbombe sorgte Bettina Rohde-Quirin. Und so gab es Apfel, Bananen, Trauben oder Birnen, die mit Schokolade überzogen werden konnten.

„Der finanzielle Aufwand ist gering, aber die Wirkung groß“, war Fidelis Stachniß begeistert von der Koch-AG an der Großsachsener Grundschule, die auch im kommenden Schuljahr wieder stattfinden wird. Gerne würde die Bürgerstiftung über den Marianne-Faulhaber-Fonds noch mehr dieser Koch-AGs in Hirschberg fördern. Was dafür aber fehlt, sind die Personen, die einen solchen Kurs leiten können. Deshalb wünschte sich Fidelis Stachniß, dass sich noch einige Eltern oder Großeltern für die Mithilfe bei einer Koch-AG an den Grundschulen begeistern lassen.