

Koch-AG: Mit selbstgemachter Pizza und einem Schokobrunnen endet das Küchenprojekt für zehn Dritt- und Viertklässler / Viel über gesunde Ernährung gelernt

Ein Lieblingsgericht zum Abschluss



Zehn Großsachsener Grundschüler kennen sich nun bestens mit dem saisonalen Wurzelgemüse aus. **Bild: Sascha Lotz**

Wenngleich die gesunde Küche viel Zeit der Vorbereitung benötigt, haben die Schüler auf jeden Fall Spaß am Schnippeln und Mischen der Zutaten. Dazu gehört selbstverständlich auch das Tischdecken und das Spülen. In dieser dritten und somit letzten Koch-AG-Stunde überreichte Claudia Hefermann von der Schulbetreuung jetzt einen besonderen Blumengruß an Rohde-Quirin für ihr Engagement. Dann wurde noch einmal besprochen, welche Wurzelarten es gibt, und es zeigte sich, dass alle gut aufgepasst hatten. In der letzten Kochstunde stand den kleinen Küchenchefs frei, was es geben wird – die Wahl fiel auf Pizza, auch Döner war im Gespräch. Zum Dessert war man sich einig: einen großen Schokobrunnen. In den frisches Obst getaucht wird, und den Klaus und Monika Erdmann vom Café Erdmann in die Schule liefern. Kochen macht Spaß, doch auch Arbeit. Rohde-Quirin gab Ratschläge zur Schneidetechnik, erinnerte an das Waschen der Lebensmittel und erklärte, wie Pize richtig geputzt werden. Die Kinder setzten sich autonom mit den einzelnen Zutaten und ihrer Beschaffenheit auseinander und bald klappte es nach erstmaliger Skepsis auch viel schneller mit dem Entfernen des Tomatenstrunks.

Rohde-Quirin teilte die Kinder in eine Schnippel- und eine Teig-Gruppe ein. Für die gesunde Pizza nutzt die AG Dinkelmehl. „Wir machen einen Quark-Öl-Teig, der geht schneller“, erklärte die Fachfrau und ging mit den Nachwuchsköchen noch einmal die geänderten Mengenangaben durch.

Bald schon durfte es an der Schule verführerisch aus der Kamine – das dürfte die bei weitem beste Werbung für die Koch-AG sein. Wen der leckere Pizzageruch nicht erreicht hat und wer dennoch Interesse hat, die Koch-AG als Leiter zu unterstützen, kann sich an die Bürgerstiftung Hirschberg wenden – ob Mütter, Väter oder Großeltern, ein jeder mit profunden Kochkenntnissen ist gern willkommen. **lmm**

Großsachsen. Das „Jungengemüse“ der dritten und vierten Grundschulklassen kennt sich nun bestens mit dem Thema der Koch-AG aus: dem saisonalen Wurzelgemüse. Nicht nur kennen die zehn Kinder den feinen Unterschied zwischen Wurzel Petersilie und Pastinake oder wissen, wie Hokkaido-Suppe gekocht wird. Seit Beginn des letzten Schuljahres standen auch Schoko-Krossies zur Weihnachtszeit oder Südkartoffelchips auf der Speisekarte. Auch allerlei Handgriffe in der Küche und allem voran viele gesunde Ernährungstipps erlernten die kleinen Schützenjäger in der Schulküche unter der Regie von Koch-AG-Leiterin Bertina Rohde-Quirin.

Unterstützt wird die Aktion von der Bürgerstiftung Hirschberg, die im Rahmen des Marianne-Faulhaber-Fonds das Wissen um die gesunde Ernährung bei Kindern fördert. „Die Bürgerstiftung steht auch weiterhin bereit, das Projekt zu unterstützen“, sagte ihr Sprecher Fidelis Stachniß, der sich vor Ort von den Kochkünstlern der Kinder überzeugen ließ. „Die Finanzierung der Koch-AG ist uns ein Anliegen, da die Kinder ganz im Sinne des Fonds etwas über die gesunde Ernährung lernen.“ Das Projekt an die Schule in Nieder-Leibersbach zu bringen, sei im Gespräch.

Thema „Wurzelgemüse“

Bislang verzeichnete die Arbeitsgemeinschaft an der Großsachsener Grundschule ein sehr großes und reges Interesse seitens der Kinder – es gibt es sogar eine Warteliste. „Das Angebot wird von den Schülern gern angenommen“, sagt Stachniß. „Es zeigt große Wirkung und Resonanz.“ Auch die Eltern wünschen sich immer wieder die Rezepte aus den Kochstunden. „Am Ende gibt es wieder einen Ordner mit den gesammelten Rezepten“, verspricht Rohde-Quirin, die bereits einige der heutigen Viertklässler schon im letzten Kochkurs an den Geheimnissen der gesunden Küche teilhaben ließ.

Ob denn die vollwertigen Zutaten gut bei den Kindern ankommen? „Wir haben verschiedene Zutaten direkt miteinander verglichen, so etwa Dinkel mit Vollkornwaffeln“, sagte Rohde-Quirin. Am Ende seien die Dinkelwaffeln dennoch besser angekommen – getreu dem Motto „alles wird probiert, nicht alles muss auch schmecken“.