



Haben Spaß in der Schulküche: Die Klasse 3b von Lehrerin Anna-Marie Klose (hinten links) hat sich um die Arbeitsplatte versammelt, um das Menü zu zaubern. Die Mutter Cana Kaygusuz (r.) und Thorsten Richter sind vom Geschick der Kinder beeindruckt. FOTO: ANDREAS ZOBE

Krümelmonster aus Apfelringen

Osningschüler kochen mit Profi und lernen dabei eine gesunde Ernährung kennen

VON STEFANIE GRUBE

■ **Sieker.** Wie kann es sein, dass die Schüler der Osningschule ganz blaue Hände vom Möhre schälen haben? In der Schulküche war gestern Thorsten Richter, der Küchenleiter von „Sternzeit Catering“, zu Gast. Am Vormittag durfte die Klasse 3b mit dem Profi rühren, schnippeln und kneten. Das Projekt „Gesunde Ernährung“ zeigt den Kindern, dass Kochen Spaß macht und gar nicht schwierig ist.

Bevor in der Küche der Kochlöffel geschwungen werden kann, ziehen die Kinder die passende Kleidung an. Dazu gehört natürlich eine Kochmütze. „Ich bin jetzt ein Meisterkoch“, sagt Kheri stolz und streicht über seine Schürze. Er kennt schon ei-

nige Handgriffe der Küchenarbeit. Zu Hause kocht er auch gerne mal mit seiner Mutter. Das Essen, das er jetzt mit seinen Mitschülern zubereitet, ist neu für ihn. Für das Menü hat sich Richter etwas ganz besonderes überlegt: „Es gibt einen bunten Salat mit Vollkornhasen, selbstgemachte Fischstäbchen mit Kokos-Sesam-Panade und Krümelmonster, der Nachtisch mit Apfelringen und Haferflocken.“

Die Kinder lernen, dass gesunde Ernährung nicht langweilig schmecken muss und die Zubereitung ist einfach. Die Kinder sollen so viel wie möglich selber arbeiten. Richter gibt ihnen die Anweisungen und rettet den Teig für die Hasen, als der etwas zu dünn geworden ist.

„Da muss man improvisieren können“, sagt er und legt noch ein paar Löffel Mehl nach. „Das

Mehl ist ja ganz braun“, bemerkt Julia. Die Kinder lernen Zutaten kennen, die sie noch nicht gesehen haben. Dazu gehören neben dem Vollkornmehl auch die lila Möhren, die in den Salat ge-

schnitten werden. Dass diese besonderen Möhren die Hände bläulich färben, liegt an dem darin enthaltenen natürlichen Farbstoff, lernen die Schüler. „Ich könnte das jeden Tag machen, vielleicht werde ich später einmal Koch“, sagt Walid (9).

Nachdem das Essen fertig zubereitet ist, decken die Kinder den Tisch. Bunte Tischläufer werden aufgelegt und Dekoration darf auch nicht fehlen. Matthis ist schon gespannt: „Wie wohl der Nachtisch schmeckt, den ich gemacht habe?“

Hinterher sind sich alle Kinder einig: Es hat sehr gut geschmeckt. Und etwas gelernt haben sie auch an diesem Vormittag: Fischstäbchen wachsen nicht in der Kühltruhe. Und vor allem sind Kühe nicht lila, aber Möhren, die können lila sein und zwar von Natur aus.

Auf die Töpfe, fertig, los!

■ Die Konrektorin der Osningschule, Jutta Richter, und ihr Mann Thorsten Richter von der Firma Sternzeit Catering haben das Kochprojekt ins Leben gerufen. Da viele Kinder zu Hause nicht mehr lernen wie einfach die Zubereitung von Speisen sein kann, kam die Idee zur Zusammenarbeit von Schule und Unternehmen.