

KN 10.02.17

## Die Schürzen-Gang von der 3a

„Kinderküche auf Tour“ kochte mit Drittklässlern der Grundschule am Schwentinepark – Naschen gehörte dazu

VON ANDREA SELIGER

**SCHWENTINENTAL.** „Das wird knackiger Quark“, erklärt York. Gemeinsam mit seinen Klassenkameradinnen Saya und Paula-Sophie rührt er die Milchspeise an. Die ganze 3a der Grundschule am Schwentinepark ist damit beschäftigt, ein Menü mit vier Gängen zuzubereiten. Angeleitet werden sie von Ruth Froitzheim von der „Kinderküche auf Tour“.

Die 23 Drittklässler, alle in schicken Schürzen, die Froitzheim mitgebracht hat, haben sich in kleine Grüppchen aufgeteilt. Die einen produzieren den Quark und die Kartoffelecken, andere Gemüseschnecken, Salat und einen „Knusperäpfel“-Nachtisch. Überall wird fleißig gerührt, geknetet oder geschnitten. „Das war richtig glibberig“, berichtet Mizuki, die mit Freundin Laura den Teig für die Gemüseschnecken zubereitet hat. Es sei aber „ganz viel Mehl“ drin.

Die Mädchen hatten dabei ihren Spaß. Leon und Rafael putzen geübt die Möhren für den Salat: „Ich mache das auch zu Hause“, sagt Rafael. Gerieben werden die Möhren dann von Max, Mick und Henry. „Wir haben schon viel geschafft“, meint Max zufrieden mit Blick in die Schüssel.

Ein bisschen Naschen gehört dazu: „Der Quark wird lecker“, verrät Saya. Auch die Nachtisch-Gruppe, die fleißig

Äpfel geschnitten hat, versichert: „Das schmeckt“ – noch bevor der Auflauf in den Ofen geht. Ob es Spaß macht? „Ja“ – da sind sich alle einig. Melis und Thore spülen zwischendurch sogar freiwillig ab. Und mancher geht nur zögerlich in die Pause, als alle Arbeit getan ist und die Gerichte nur noch fertig backen müssen.

Ruth Froitzheim, die mit Kollegin Hannah Ladage den Einsatz leitet, lobt die Klasse: „Die

sind richtig fit“, sagt sie. Auch der Unterricht am Tag vorher, wo anhand von Arbeitsblättern ein bisschen Warenkunde betrieben wurde, sei richtig gut gelaufen. Dabei durften die Kinder auch selbst mit einem Mörser aus Körnern Mehl mahlen.

Klassenlehrerin Christiane Meyer hat schon mehrfach die „Kinderküche“ in die Schulküche geholt. Bei der Aktion ließe sich gut vermitteln, wie

viel Freude es mache, gemeinsam eine Mahlzeit zuzubereiten. Und die Kinder lernten viele praktische Sachen nebenbei: „Wie handhabe ich ein Messer? Wie wiege ich etwas ab?“ Ein weiterer Nebeneffekt: „Wenn sie es selbst zubereitet haben, sind sie auch viel eher bereit, etwas Neues zu probieren“, sagt sie. Denn das gemeinsam produzierte Menü wird anschließend natürlich auch gemeinsam genossen.



Hmmm! Isabel (links) und Melis mischen mit Begeisterung die Kräuter unter die Kartoffelecken, angeleitet von Ruth Froitzheim.

FOTOS: SEL



Auch diese beiden Jungs sind mit Spaß dabei: Leon (links) und Rafael putzen geübt die Möhren für den Salat.

### „Kinderküche auf Tour“

Die „Kinderküche auf Tour“ ist ein Projekt des Kinderschutzbundes Schleswig-Holstein und kostet die teilnehmenden Schulen nichts. „Ziel ist, Kindern zu zeigen, wie viel Spaß selber kochen machen kann“, sagt Ruth Froitzheim, die den Einsatz in Schwentimental leitete. Dabei wird Wert auf frische Produkte aus der Region gelegt. Angeboten wird es für alle Grundschulklassen. Das Team bringt alles mit. Finanziell unterstützt wird das Projekt von den schleswig-holsteinischen Sparkassen und von der Coop-Stiftung Unser Norden. Ab der dritten Klasse kommt auch Theorie dazu. Die Kinder lernen etwas über den Ursprung der Lebensmittel. Froitzheim: „Eine Milchschnitte zum Beispiel ist letzten Endes doch eher eine Süßigkeit und gehört nicht wirklich zu den Milchprodukten.“