



Pizza-Gesichter, Vollkornbrötchen, Quark mit Pflaumen: Die Kinder der 3c bereiten sich ein Mittagessen selbst zu. FOTO: HANS-JÜRGEN SCHEKAHN

Gesundes auf dem Speiseplan

Lütjenburger Drittklässler profilieren sich in der Kinderküche als Köche

VON HANS-JÜRGEN SCHEKAHN

LÜTJENBURG. Wenn die Lautstärke ein Gradmesser für das Vergnügen ist, dann hatten die 20 Kinder der 3c der Lütjenburger Grundschule ungeheuren Spaß bei der „Kinderküche“. Das Projekt des Kinderschutzbundes lässt die Jungen und Mädchen selbst eine Mahlzeit zubereiten, damit sie wissen was gutes und gesundes Essen ist.

Als Vorspeise gab es Möh-

Zuckerwürfel verbergen sich unsichtbar in 0,3 Liter Eistee.

ren-Apfelsalat oder Vollkornbrötchen mit Quark. Pizza-Gesichter bildeten das begehrte Hauptgericht. Und wer dann noch nicht satt war, konnte sich an einer Quarkspeise mit kleingeschnittenen Pflaumen bedienen.

Gesundes Essen ist ein Thema, das in der Grundschule Lütjenburg immer präsent ist. Dort gibt es eine kleine Küche, in der die Schulklassen das ganze Jahr kochen und backen können. Stabenow: „Wir achten darauf, dass die Kinder sich ein gesundes Frühstück mitbringen.“

Milchschnitten zum Beispiel gehören nicht dazu. Aufklärung gibt es auch in Sachen Zucker im Eistee. 13

Zuckerwürfel verbergen sich unsichtbar in 0,3 Liter des Getränks. „Das hat die Kinder schon erstaunt.“

Das Projekt Kinderküche bringt alles mit, was für das Kochen nötig ist: Zutaten, Schürzen, Gemüsemesser, Kochlöffel, Ernährungspyramide, Geschmacksquiz und vieles mehr. Die Coop-Stiftung „Unser Norden“ und die Sparkassen unterstützen die Arbeit des Kinderschutzbunds.