

Kinder kochen nach Omas Rezepten



Geschafft, die Kartoffelsuppe ist fertig und der Tisch gedeckt. Die Kids und ihre Helfer, Michael Koehn vom Klimaschutzfonds und Lisa Zurawczak vom Kinderschutzbund, freuen sich auf das Essen.



Lisa Zurawczak vom Kinderschutzbund Wedel gibt gerne ihre Koch- und Backtipps an die Kinder weiter.



Joris und Finnja-Marie pürieren die Zutaten in der Kartoffelsuppe mit Stabmixer.

Schülerinnen und Schüler der Altstadt- und der Albert-Schweitzer-Schule bereiteten im Rahmen der zweiten Umweltwoche in einem Projekt saisonale Klassiker der norddeutschen Küche zu.

Sieben Kinder sitzen um einen Tisch herum und hacken, schälen und schneiden freiwillig und mit großem Eifer Obst und Gemüse. Dieses Bild bot sich einem in der Schulküche der **Albert-Schweitzer-Schule**. Auf dem Speiseplan stand nicht Fertigpizza, Pommes oder eines der anderen typischen Fastfood-Gerichte, sondern echte Hausmannskostklassiker, Kartoffelsuppe mit Würstchen und Apfelkuchen mit Zimt und Zucker. Das Motto der Veranstaltung im Rahmen der zweiten Umweltwoche hieß "Kinder kochen Omas Rezepte".

Initiator Michael Koehn vom [Klimaschutzfonds](#) half gemeinsam mit Lisa Zurawczak vom [Kinderschutzbund](#) Wedel bei der Zubereitung und gab den interessierten Dritt- und Viertklässlern Informationen zu den Zutaten für dieses köstliche Mittagsmahl.

"Wir wollen nicht nur Techniken des Kochens vermitteln, sondern auch die Lebensmittel den Schülern näher bringen. Zeigen, wie frisches Obst und Gemüse aussieht, riecht und auch schmeckt - denn zwischendurch naschen war heute erlaubt - und wir erklären, dass die Ernährung ein wichtiger Faktor für die Gesundheit ist", erläuterte der Vorsitzende des Klimaschutzfonds Michael Koehn.

Moderne Transportmittel und auch Konservierungsstoffe, hygienische Verpackungen und Kühltechniken machen es heute möglich, dass in Supermärkte, Massen von Lebensmitteln fast rund um die Uhr und auch noch saisonunabhängig verfügbar sind.

"Viele Familien freuen sich darüber, dass es heute möglich ist, alles schnell zu erwerben, denn es fehlt in der Woche, wenn beide Eltern berufstätig sind, oft die Zeit in Ruhe einzukaufen frisch zu kochen und dann auch noch gemeinsam eine Mahlzeit zu sich zu nehmen", erklärte Kinderschutzbundmitarbeiterin Lisa Zurawczak.

Gefragt nach ihren Lieblingsgerichten nennen Sarah, Finnja-Marie, Melek, Hauke, Jan, Lukas, und Joris ganz oft Pizza und Spaghetti mit Tomatensoße. Doch auch ganz oben in der Hitliste stehen Omas Pfannkuchen und Milchreis mit selbst gemachter Marmelade. So müssen es nicht immer aufwendige, komplizierte und teure Gerichte sein, die die Kids begeistern.

"Wir haben heute nur rund 20 Euro für alle Zutaten bezahlt und nach der ersten Skepsis, ob das denn schmeckt, blieb anschließend nichts übrig von der Suppe und dem Kuchen", stellte Michael Koehn anschließend fest und Ganztagskoordinatorin der Albert-Schweitzer-Schule Heike Prochnow ergänzte: "Die neun- und zehnjährigen Schüler erleben, wie viel Arbeit in einem fertigen Gericht steckt und gehen stolz und motiviert mit der Erfahrung nach Hause, selbst das Mittagessen gekocht zu haben". Fazit: Gemeinsam bereitete die Gruppe das leckere Mahl zu und verspeiste es nach einem kurzen Tischspruch in aller Ruhe.

Das ersetzt natürlich nicht die unnachahmliche Zutat aller Omas, nämlich die Liebe. Aber vielleicht bot dieses Projekt das richtige motivierende Rezept für die Kinder in der Zukunft bewusster einzukaufen, zu kochen und eben auch zu genießen. (Wolf-Robert Danehl, kommunikateam, 29.10.18)