

Nur gemeinsam wird es lecker

Offenbach-
Post
05.11.2013

Sterntalerschüler lernen spielerisch Wichtiges über ausgewogene Ernährung.

Von Simone Weil

DIETZENBACH • Essen, kochen und Tisch decken will gelernt sein: In der Sterntalerschule am Kindackerweg machen sich die vierten Klassen gerade fit für den Ernährungsführerschein des aid Infodienstes Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft, bei dem sie viel über ausgewogene Gerichte erfahren und ganz praktisch lernen, mit Lebensmitteln und Küchengeräten umzugehen.

Heute ist das Ganze besonders aufregend für die neun- und zehnjährigen Schüler der 4c, denn sie erwarten Gäste, die sie bewirten sollen: Eine zweite Klasse wird sich an dem von ihnen zubereiteten frischen Obstsalat, den lustigen Brotgesichtern, dem Knabergemüse mit Schnittlauchquark und leckeren Nudelsalaten gütlich tun. Für ihre Besucher haben sie die Tische liebevoll gedeckt und mit Herbstblättern verziert. In der Küche wird derweil ge-

schnippelt, was das Zeug hält: Bananen, Mandarinen, Äpfel und Birnen für den Obstsalat, Paprika und Möhren für den Nudelsalat. Gleich kommt die 2c: Wo sind die Servietten? Auf einen Tisch fehlen noch Gläser.

Birgit Neutzner hat alle Hände voll zu tun: Überall soll sie helfen und die Ergebnisse begutachten. Die Ökologin des Jugendärztlichen Dienstes ist vorwiegend in Grundschulen unterwegs, um beim Nachwuchs das Interesse am gesunden Kochen und Zubereiten zu wecken: Wichtig ist ihr, dass alles spielerisch geschieht und die Schüler Freude am Experimentieren und gemeinsamen

Essen haben. „Die Kinder sollen die Chance haben, Lebensmittel mit allen Sin-



Zeigt her, euren Ernährungsführerschein: Doch noch haben die Viertklässler ihre Prüfung nicht bestanden. Fest steht aber: Es hat allen Beteiligten Spaß gemacht, und sie haben viel gelernt. • Fotos: siw

nen wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen“, sagt sie.

Jenseits des herkömmlichen Unterrichts haben die Schüler ganz offensichtlich Spaß am Schnippeln und Anrichten und wollen sicher bald auch daheim zeigen,

was sie alles gelernt haben. Nicht zuletzt ihre Klassenlehrerin Agnes Nieuzylla ist begeistert von dem abwechslungsreichen Projekt: Denn ganz nebenbei haben ihre Schüler beim Lesen und Umsetzen von Rezepten besser Deutsch gelernt, ihnen sind neue Maßeinheiten wie Tee-

und Suppenlöffel begegnet, beim Abwiegen haben sie ihre Mathematikkenntnisse aufpoliert, und darüber hinaus haben sie Bekanntschaft mit unzähligen neuen Kochutensilien gemacht. „Außerdem haben sie auch noch gelernt, was es heißt, als Team zusammenzuarbeiten“, sagt

die Pädagogin. Denn beim Kochen sind die Jungen und Mädchen abhängig voneinander. Schließlich liefert der eine die geschnittenen Tomaten, ein anderer den feinen Schnittlauch. Inzwischen weiß die ganze Klasse: Erst alles zusammen ergibt einen gelungenen Nudelsalat.