

Landfrauen begeistern fürs Kochen

Gorch-Fock-Schule in Kappeln: Schüler erlernen Grundlagen an Töpfen und Pfannen

Stephan Schaar

In der neuen Schulküche der Gorch-Fock-Schule in Kappeln herrscht jeden Dienstagnachmittag reges Treiben, und verführerische Düfte ziehen durch das Schulgebäude. Seit September bereiten hier Grundschüler leckere Speisen unter fachgerechter Anleitung der Kappelner Landfrauen zu.

Koch-AG soll dauerhaftes Angebot werden

„Als wir vergangenen Sommer die neue Küche eingeweiht haben, wollten wir auch wieder eine Koch-AG anbieten“, sagt Schulleiterin Wiebke Christiansen-Hansen. „Weil wir im EU-Schulobst-Programm mitmachen, brauchen wir auch Angebote zur Ernährungserziehung. Da passt so eine AG natürlich perfekt. Dann kamen wir auf die Idee, uns von den Landfrauen Unterstützung zu holen.“ Als die Schule zum September den neuen Kurs ankündigte, sei die Nachfrage gleich sehr groß gewesen, sagt sie und hofft, dass die AG zum dauerhaften Angebot werden kann.

„Damit wir die Gruppe mit zwei unserer Landfrauen noch gut im Griff behalten können, haben wir uns darauf



Kappeln's Landfrauen-Vorsitzende Petra Heide (Mitte) hat die Koch-AG organisiert, bei der Christina Pohlmann (links) und Barbara Jordan den Grundschulern das Kochen beibringen.

Fotos: Stephan Schaar

geeinigt, dass wir den Kurs auf acht Teilnehmer begrenzen“, erklärt Petra Heide, Vorsitzende der Landfrauen in Kappeln. Gerade wurde der erste Kurs mit Schülern der vierten Klasse erfolgreich beendet, und schon in der kommenden Woche startet die nächste Gruppe. Sowohl die neun- bis elfjährigen Kinder als auch die beiden Landfrauen Barbara Jordan und Christina Pohlmann sind von der Premiere begeistert.

„Wir haben hier so viel Spaß mit den Kindern, die auch mit großem Eifer dabei sind und ganz viel lernen und

selbst machen wollen. Das ist einfach toll“, sagt Barbara Jordan. Auch die Schüler haben die AG sehr genossen: „Ich wollte schon immer gern kochen lernen, weil mein Vater das so gut kann. Ein bisschen kannte ich mich auch vorher schon in der Küche aus“, erzählt der elfjährige Till.

Auch die zehnjährige Kimberly hatte viel Spaß beim Kochen. „Ich habe auch schon mal mit meiner Mutter gekocht und in der Küche geholfen. Hier habe ich besonders gern die Hauptgerichte gekocht, aber am coolsten war das Plätzchenbacken zu



Der elfjährige Till (r.) wollte schon lange kochen lernen, weil sein Vater das so gut kann, sagt er. Annkathrin freut sich schon darauf, die Rezepte zu Hause zu kochen.

Weihnachten“, sagt sie.

Am Anfang habe natürlich erst einmal das Kennenlernen der Küche gestanden, wobei das Vorwissen der Kinder recht unterschiedlich gewesen sei. „Einige Kinder konnten sich schon ganz gut aus, bei anderen mussten wir wirklich bei Null anfangen und zeigen, wie man ein Messer hält“, sagt Barbara Jordan. In den vergangenen Monaten hätten sie mit den Kindern auch nicht nur das Kochen, sondern auch das Tischdecken, Aufräumen und Abwaschen geübt. Christina Pohlmann sagt: „Das hat alles super ge-

klappt. Die Kinder haben auch sehr viel selbstständig gemacht, während wir uns meist im Hintergrund gehalten haben und nur mit Rat und Tat zur Seite standen.“

Eine Mappe mit allen Rezepten

Die Landfrauen haben sich um den Einkauf der Lebensmittel gekümmert und für jeden Kurstag ein Hauptgericht und eine Nachspeise geplant. „Wir haben immer am Anfang die jeweiligen Gerichte besprochen, den Kindern das Rezept gegeben und sie dann machen lassen“, sagt Jordan. Die insgesamt 22 Rezepte haben die Kinder nun am letzten Tag auch als individuell mit Fotos ergänzten Mappen überreicht bekommen.

„Wir haben dabei auch auf saisonale und gesunde Gerichte geachtet, die Kinder aber auch gern essen“, sagt Petra Heide. So finden sich in der Mappe neben Hamburgern und selbst gemachten Pommes auch Kürbissuppe und die Gemüsepfanne „Drachenfutter“. Ein besonderes Highlight war für die Kinder auch die Spaghetti-Pizza, bei der die gekochten Nudeln als Pizzaboden verwendet wurden. Die Schüler freuen sich schon darauf, die Gerichte zu Hause für ihre Familien zu kochen.