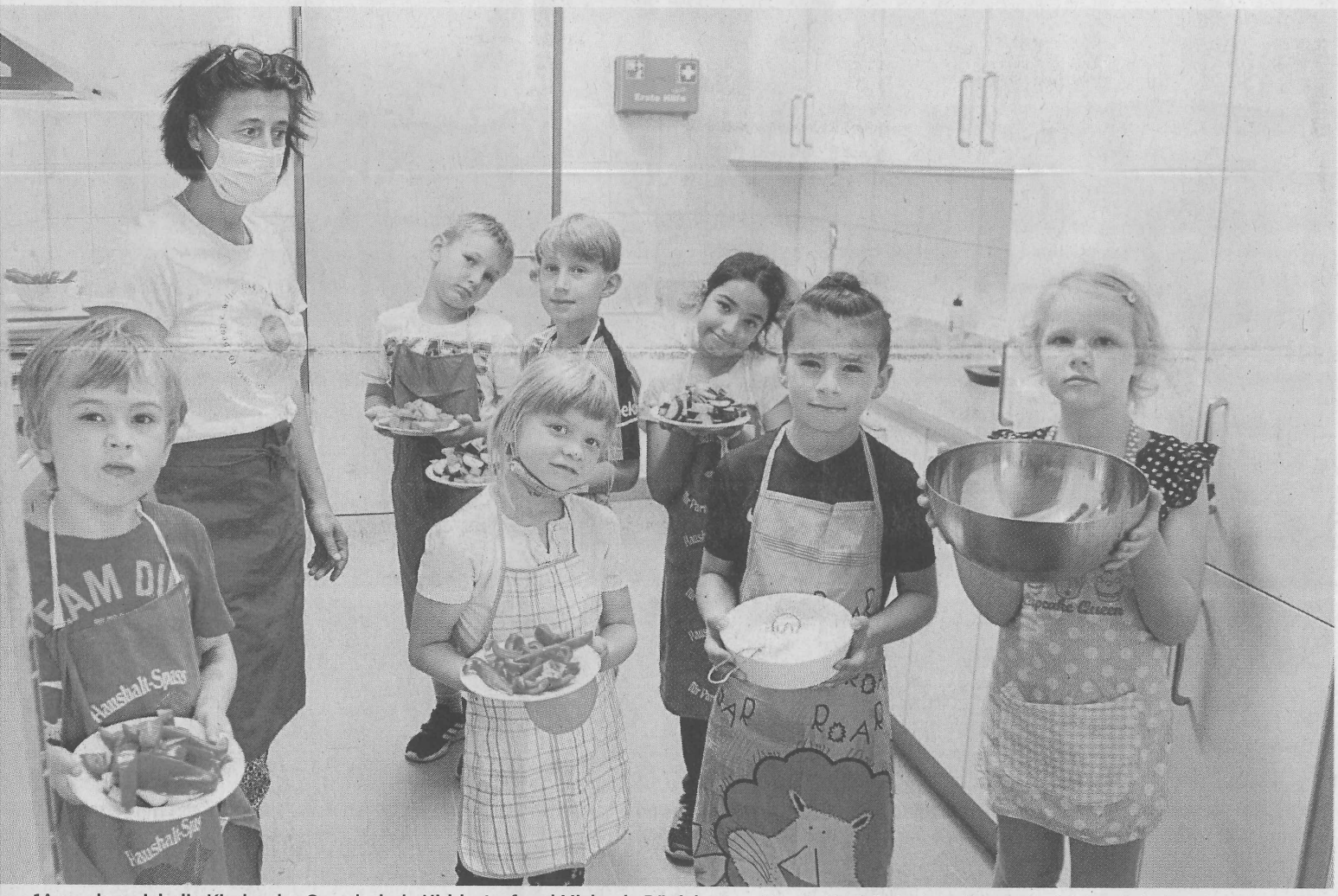

sse 1A machen sich die Kinder der Grundschule Hiddestorf und Michaela Rönicke vom Verein Heuhüpfer bereit zum Anrichten: Schnippelgemüse und uark gibt es später zu Ofenkartoffeln. Das gemeinsame Kochen und Essen ist Teil des Kleinen Hemminger Küchendiploms. FOTOS: KATHARINA KUTSCHE

nder haben Spaß an gesunder Ernährung

/erein Heuhüpfer vergibt in der Aula der Grundschule Hiddestorf sogenannte Küchendiplome

harina Kutsche

rf. Für Fatima, Olympia und heißt es jetzt: Aufpassen rühren. Die drei Erstkläss- der Grundschule Hidde- ben gemeinsam mit ihren ern der Klasse 1A Quark tet und Kräuter geschnit- n dürfen die Kinder alle rühren, der Spiralbesen Silberschüssel gehen von Hand.

existiert seit 2013

n haben die Grundschüler Aufsicht von Michaela Rö- bereitet. Die Aktion ist Teil nen Hemminger Küchen- einer Kooperation mit dem euhüpfer vom Kampfelder iddestorf. Seit dem Schul- /2014 besteht das Projekt. den Kindern gesunde Er- und die Lust am Kochen zu n. „Essen und Trinken sind end für Gesundheit und nden", sagt Schulleiterin pp. „Das Ernährungsver- zentraler Bestandteil des ls. Dieses Verhalten wird wesentlich in den ersten zehn Jahren des Lebens erlernt und geprägt."

Gespannter Blick aufs eigene Werk: Im Ofen backen die Kartoffeln, die die Kinder gewaschen und geschnitten hatten.

Schüler kochen in neuer Mensa

Gerade nach den unsteten Schulbesuchen während der Pandemie ist es für die Kinder nun etwas Besonderes, gemeinsam in der neuen Mensa an der Schulstraße zu kochen. Sie lernen Grundlegendes kennen, wie Gemüse zum Knabbern schnippeln und Küchenhelfer benutzen, aber auch Maßangaben: Was ist eine Prise, wie viel ist ein Teelöffel?

Dabei ist etwa der Umgang mit dem Messer für die Kleinen eine Herausforderung. „Es wurde deutlich, dass noch nicht alle Kinder zu Hause mitgekocht haben", sagt Klassenlehrerin Sabine Jahnke. Was schade ist, wie sie findet, denn: „Was man selbst hergestellt hat, isst man auch gerne", erläutert Jahnke.

Normalerweise startet das Küchendiplom früher im Schuljahr, das war diesmal wegen der Pandemie nicht machbar. Nun aber läuft alles nach Plan, die 1A hat noch zwei Termine vor sich, an denen sie Wissenswertes über die Ernährungspyramide und die Hygiene beim Kochen lernt. Auch die Parallelklasse hat mit dem Diplom begonnen. Neben dem gemeinsamen Zubereiten und Essen helfen die Kinder beim Abwaschen, außerdem werden wichtige Tischmanieren besprochen.

Weitere Projekttage

In den Klassen zwei und drei folgt dann je ein Projekttag am Kampfelder Hof, an dem es um Gemüsevielfalt, Obstverarbeitung und Getreidesorten geht. „Am Ende hat sich jedes Kind ein Küchendiplom erarbeitet und darüber hinaus hoffentlich Grundlagen für das Kochen sowie Spaß an der Arbeit in der Küche erworben", so Kopp.

Finanziell wird das Projekt seit Jahren von der Bürgerstiftung Hemmingen, dem Förderverein der Grundschule und der Niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung unterstützt.