

Ernährung: Pfälzer Landfrauen und Erzeugergemeinschaft tischen 1000 Schülern Modellprojekt auf / Fortsetzung 2012 geplant

Knolle macht Kindern Appetit aufs Kochen

Von unserem Redaktionsmitglied Simone Jakob



Frankenthal. "Die riecht irgendwie nach Erde", sagt Sascha nachdenklich und schnuppert an der Schale seiner gekochten Kartoffel. Dann tunkt er sie in eine Schüssel mit Kräuterquark und beißt herzhaft in die dampfende Grumbeere. "Mhm, lecker, obwohl's gesund ist", murmelt er mit vollen Backen und grinst seine Klassenkameraden an, die Karotten, Gurken und Paprika klein schnippeln. Mitmachen wird nämlich großgeschrieben beim Modellprojekt "Kids an die Knolle", das die

Pfälzer Landfrauen und die Erzeugergemeinschaft "Pfälzer Grumbeere" bislang 1000 Kindern an 50 Grundschulen aufgetischt haben. Bei einer Projektschau in der Grundschule im Frankenthaler Ortsteil Studernheim zogen die Verantwortlichen gestern eine positive Zwischenbilanz: "Die Kinder sind wirklich mit Heißhunger bei der Sache, deshalb werden wir die Zusammenarbeit mit den Landfrauen 2012 fortsetzen und das regionale Projekt ausbauen", erklärt Johannes Zehfuß, Kartoffelproduzent und Vorstandsmitglied der Erzeugergemeinschaft.

Kein Püree aus der Packung

"So Kinder, wir wollen heute mal probieren, wie eine Kartoffel pur schmeckt, also nicht als Pommes verkleidet oder gar als Püree aus der Packung", sagt Renate Zimmermann, Vizepräsidentin des Landfrauenverbandes Pfalz. "Weil man die Knollen mit und ohne Schale essen kann, dürft ihr beides ausprobieren", sagt sie und zeigt den Kindern, wie man das warme Gemüse mit einem Messer schält. "Die meisten Nährstoffe stecken unter der Schale, also beißt rein", rät Zimmermann den Kindern. "Ich finde, die schmecken ohne besser", sagt Sebastian und pellt beim Kauen schon die nächste stärkehaltige Feldfrucht. "Na ja, gesund sind die ja auf jeden Fall, auch wenn ich sie ohne Schale esse", schiebt er hinterher. "Mit ist sie aber auch voll gut, ich nehm' mir gleich noch ne große", sagt Yannick und geht zum Lehrerpult, wo ein großer Topf mit gekochten Exemplaren wartet. "Der Vorteil ist, dass wir keine Schulküche brauchen, sondern in jedem normalen Klassenzimmer arbeiten können", erklärt Zimmermann.

Das Pfälzer Konzept basiere nämlich auf dem bundesweiten "aid-Ernährungsführerschein" und dem Schulgartenprojekt "Kids an die Knolle" des Deutschen Kartoffel-Handelsverbandes. Begleitet werden die Kinder durch die sieben Doppelstunden von "Kater Cook", dem cleveren Maskotten. "Es erklärt ihnen, wie man ein Messer benutzt, was man anzieht, wenn man in der Küche arbeitet und wie eine ausgewogene Ernährung funktioniert", so Zimmermann. Am Ende der Unterrichtseinheit bekomme jedes Kind den "Ernährungsführerschein", was ein großer Ansporn sei. "Zusammen mit den

Pfälzer Grumbeer-Erzeugern können wir den Kindern die Frischevorteile regionaler Lebensmittel nahebringen - und das funktioniert am besten spielerisch", weiß die Landfrau.

Rektorin Sybille Strub ist ebenfalls begeistert: "Die Schüler sind wirklich mit sehr viel Spaß bei der Sache und haben Lust, das Geübte auch daheim auszuprobieren", erzählt sie. "Ich mach' mir jetzt Pommes", sagt Christian und schneidet seine "Quarta" in lange Streifen, während Yannik vorsichtig das restliche Gemüse auf einen Teller legt. "Muss man die Radieschen nicht kleiner schneiden, dann sieht es doch hübscher aus", fragt die zehnjährige Julia. "Och was, wir essen es doch sowieso gleich auf", findet Sebastian und schiebt sich ein Stück in den Mund. "Der Kartoffeltopf ist immer zuerst leer, weil die Kinder richtig Appetit bekommen, wenn es im Klassensaal schon nach den warmen Erdfrüchten duftet", weiß Zimmermann aus Erfahrung. Sie freut sich, dass "Kids an der Knolle" 2012 in der Pfalz weitergeht. Bislang waren sie und ihre Kolleginnen an 50 Grundschulen im Einsatz und haben 1000 Kindern Appetit auf die Nachtschattengewächse gemacht.

Mannheimer Morgen
26. Oktober 2011

Adresse der Seite:

http://www.morgenweb.de/region/metropolregion/20111026_mmm0000002381707.html