

# Gesunde Leckereien statt immer nur Nudeln

**Eckenheim/Preungesheim** In ihrer neuen Küche lernen Schüler auch, sich aufs Essen zu konzentrieren

**Gesundes Essen gehört an der Theobald-Ziegler-Grundschule zum Schulprogramm. Dank Schulamt und Sponsoren hat sie nun eine Schulküche, in der die Kinder backen und kochen lernen können.**

VON ANDREAS HAUPT

Eine „Traumküche“ habe die Theobald-Ziegler nun, sagt Schulleiterin Anita Weber, denn mit der neuen Schulküche sei „ein großer Wunsch in Erfüllung gegangen“. Und Lucy (10), Maja (9) und Emilia (10) präsentieren stolz die Obstspieße, Schalen mit frisch aufgeschnittenen Paprika und Gurken und andere Leckereien, die sie und ihre Mitschüler für die feierliche Inbetriebnahme der Küche im Untergeschoss des Schulhauses vorbereitet haben. „Manchmal bereiten wir zusammen in unserer Klasse ein Frühstück vor. Das macht Spaß“, erzählt Lucy. Und Maja freut sich darauf, das künftig in der Schulküche statt im Klassenraum zu machen.

Eine gesunde Ernährung sei ein fester Bestandteil des Schulprogramms, betont Weber. „Keines unserer Kinder muss hungern. Aber

was sie daheim zu essen bekommen, ist nicht immer gesund.“ Einige kämen ohne Frühstück in die Schule, entweder weil sie morgens nicht essen wollten oder weil die Eltern bereits früh zur Arbeit müssten. Und Kinder selbst suchten sich nicht immer das gesundeste Essen aus. „In der Mensa gab es eine Zeit lang mittags zusätzlich ein Nudelbuffet. Statt andere Dinge zu probieren, aßen viele Kinder das, was

sie kannten: Nudeln.“ Also schaffte der Koch das Buffet wieder ab.

## Kinder kochen gerne

Dass die Kinder gerne Essen selbst zubereiten, zeige sich bei Klassenfahrten zum Schullandheim Wegscheide, wo sie beim Vorbereiten der Speisen helfen können, sagt Weber. In der gemeinsamen Frühstückspause in der Schule schauten die Lehrer, was die Kinder mitbrin-

gen. „Wer Obst, Paprika oder Gurken dabei hat, wird gelobt. Andere Kinder wollen auch gelobt werden und bitten ihre Eltern, beim nächsten Mal auch Obst oder Paprika zu bekommen.“

Mittags will die Schule das gemeinsame, ruhige Essen in Gruppen gemeinsam mit einem Erwachsenen einführen. „Das hat einen wichtigen sozialen Aspekt. Und es ist gesund, sich einige Zeit aufs Es-

sen zu konzentrieren statt sofort wieder aufzuspringen und zu spielen.“ Und es animiere die Kinder, Speisen zu probieren, die sie noch nie gegessen haben, weil sie sehen, dass es anderen schmeckt.

## Eigene Kartoffeln ziehen

„Die neue Küche wird sicherlich viel genutzt“, ist Weber überzeugt. Einige Kinder ziehen eigene Kartoffeln, die sie nach der Ernte kochen oder Pommes frites daraus machen. Im Herbst kochen sie Suppen, backen Kuchen und Plätzchen. Schon Erstklässler lernen, frischen Obstsalat und Brotaufstriche selbst zuzubereiten.

„Bislang mussten wir solche Dinge im Klassenraum machen“, sagt Weber. Das sei alles andere als ideal gewesen, auch weil dann schon mal die Schulhefte dreckig wurden. „Also sprachen wird das Stadtschulamt an, ob wir nicht eine richtige Küche bekommen könnten. Dort traf unser Wunsch auf offene Ohren, wir wurden wunderbar unterstützt.“ Die Stadt renovierte die Räume, der Elternbeirat sammelte Geld für die Erstaussattung der Küche, viele Firmen und Privatpersonen steuerten Geld dazu bei.



Maja (9), Lucy (10) und Emilia (10, von links) freuen sich über die neue Schulküche. Foto: Salome Roessler