Die Jungen und Mädchen waren mit Spaß, Freude und Motivation dabei

Schüler kochten ihr selbst geerntetes Gemüse zusammen mit Chefkoch Dominik Flettner vom Sail City Hotel

Wie gelingt die perfekte Schokoglasur: Nicht nur die Schüler, auch Klassenlehrerin Magdalena Bender hörten interessiert den Ausführungen von Chefkoch Dominik Flettner zu

Tanem und Lucas brieten mit Begeisterung Reibekuchen

BREMERHAVEN tw · „Die Zucchini-Pommes sind richtig gut", befand der zwölfjährige Lucas nach einer Kostprobe. „Aber die Spiegeleier, die sind richtig lecker." Kein Wunder, hatte er sie doch selbst zusammen mit seiner Mitschülerin Tanem gebraten. Der Elfjährigen hatten es vor allem die Pommes und das Apfelkompott angetan. Doch im Vordergrund stand am Mittwoch letzter Woche für die beiden und ihre Mitschüler der Klasse 6c des Lloyd-Gymnasiums, „dass wir im Team zusammenarbeiten und kochen können".

Die kleine Abwechslung vom Schulalltag war krönender Abschluss der „GemüseAckerdemie" der damaligen Klasse 5c. Eines Projekts, bei dem den Jungen und Mädchen die Themen Nachhaltigkeit, Naturschutz und Klimaschutz praxisnah nähergebracht wurden.

Ende Mai hatten die Schüler Samen und Setzlinge von Kürbis, Zuckererbsen, Zucchini, Mais und Gurke in die Erde des Schulgartens gebracht, sie in der Folgezeit gehegt und gepflegt und dabei auch erleben müssen, dass die Arbeit nicht immer von Erfolg geprägt ist. So gab es etwa nur eine kleine Tomatenernte. Doch der Großteil ging gut an und konnte jetzt von den Schülern, die inzwischen die 6. Klasse besuchen, in der Schulküche mit viel Spaß und Engagement unter den Augen von Chefkoch Dominic Flettner zubereitet werden.

Als der Küchenchef des Restaurants „Strom" im Sail City Hotel im Frühjahr von der Aktion hörte, war er gleich begeistert und hatte auch schon eine Idee im Kopf. Er wollte nach der Ernte zusammen mit den Schülern kochen. Und stieß bei den Verantwortlichen sofort auf offene Ohren.

„Auf Rezepte geachtet, die Kinder gut nachkochen können"

Am Mittwoch letzter Woche war es soweit. Reibekuchen mit Apfelkompott, Zucchini-Pommes, Kürbissuppe und Zucchini-Schokokuchen standen unter anderem auf der Kochliste. Rezepte, bei denen Chefkoch Flettner immer darauf achtete, „dass die Kinder sie gut umsetzen und auch alleine zuhause nachkochen können", wie er betonte. Wie etwa den Ofenkürbis. Hierzu einfach den Kürbis kleinschneiden, aufs Backblech legen, nach Geschmack würzen und Öl drüber und in den Ofen schieben. Wobei - das mit dem einfach schneiden erwies sich dann doch etwas schwieriger. Mit den richtigen Tricks ließ sich dann aber doch die harte Schale des Kürbisses kleinkriegen.

Auch Klassenlehrerin Magdalena Bender ließ sich von der Begeisterung ihrer Schüler anstecken, schaute mit strahlenden Augen dem wuseligen Treiben zu und war begeistert von „dem Spaß, der Freude, der Motivation" mit der ihre Schüler an ihre - für viele neue - Aufgabe herangingen. „Und wenn nur ein, zwei Kinder dabeibleiben und auch zu Hause selber im Garten mitarbeiten oder zu Hause kochen, haben wir geschafft, was wir schaffen wollen." Und findet, „dass das eigentliche jede Klasse machen sollte".

An diesem Tag hatte es den strahlenden Gesichtern nach zu urteilen bei deutlich mehr Schülern nachhaltigen Eindruck hinterlassen.

Die Zucchini-Pommen waren bei den jungen Köchen der Renner

Wie etwa bei Xin-Ying. Ihr hatte vor allem die Ernte besonderen Spaß gemacht. War ihr doch schon bei der Pflanzaktion Ende Mai klar, „dass es besser ist Gemüse selber zu ernten, als es im Supermarkt zu kaufen, wo man nicht weiß, wo das Gemüse herkommt".

Das Aufschlagen der Eier sah schon richtig profimäßig aus - durch das Arbeiten in kleinen Gruppen konnten sich die Schüler immer gut unterstützen und Tipps weitergeben

Natürlich gehört zum Kochen auch immer das Probieren - und die Kürbissuppe war richtig, richtig gut gelungen

Fotos: tw

LESERREISE

Weihnachtszauber in BERLIN

4 Tage

09. – 12. Dezember 2021

In der Hauptstadt Berlin wohnen wir im Hotel Sylter Hof. Das Hotel ist der ideale Ausgangspunkt um die lebensfrohe Stadt im Weihnachtsglanz mit Märkten und Plätzen, geschmückten Straßen und Geschäften, Restaurants, Kneipen, Museen, Galerien und unendlich vielem mehr zu entdecken und zu erleben. Unsere Stadtrundfahrt vermittelt Ihnen einen schönen Eindruck der farbenfrohen Lichterspiele und den vielen Neuerungen in unserer pulsierenden Hauptstadt.

Das Hotel befindet sich zentral in Berlin Mitte in der Kurfürstenstraße unweit des Berliner Zoos und der Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche. Unser Tipp: Besuchen Sie doch außer den Weihnachtsmärkten eines der vielen interessanten Museen, Ausstellungen oder eine Aufführung im Friedrichstadt Palast.

Reiseveranstalter:
Cuxliner GmbH,
Neue Industriestr. 14, 27472 Cuxhaven

CUXLINER

Leistungen im Überblick:
- Fahrt mit dem Cuxliner Reisebus
- Cuxliner Reisebegleitung für die gesamte Reise
- 1x Cuxliner-Frühstück
- 3x ÜN/Frühstücksbuffet im Hotel Sylter Hof*** superior
- Stadtrundfahrt in Berlin

Preis p.P. im DZ: 329,- €
EZZ 60,- €

Buchungscode: EWA

EWa

Neue Industriestr. 14 · 27472 Cuxhaven · Tel. 0 47 21 / 600 645