

Viel gelernt und gesund gegessen

Ernährung – An der Otto-Hahn-Schule in Bauschheim bereiten Kinder unter fachkundiger Anleitung Obstsalate zu

VON PETER THOMAS

So lecker kann schmecken, was gesund ist: In den dritten und vierten Klassen der Otto-Hahn-Schule schnippelten, schälten und mischten die Kinder am gestrigen Vormittag viele verschiedene Früchte zu einem frischen Obstsalat. Das kulinarische Experiment gehörte zu einem Projekttag, den die Rotarier Rüsselsheim/Groß-Gerau an der Bauschheimer Grundschule ausrichteten. Vorausgegangen waren Informationsangebote über gesundes Essen. Das Projekt steht unter dem Motto „Bewusste Ernährung für gesündere Kinder“ und wird von den Rotariern an Kindertagesstätten und Schule in Hessen, Rheinland-Pfalz, dem Saarland und Teilen von Thüringen und Bayern angeboten.

Die Bauschheimer Otto-Hahn-Schule war erst die zweite Schule, deren Kinder in der Praxis-Phase selbst zum Küchenwerkzeug griffen. Die Idee, gemeinsam einen Obstsalat zu kreieren, kam Organisator Gunther Lunau bereits während der Informationsveranstaltungen: „Die Kinder wollen doch selbst etwas machen können, wollen schnippeln“, sagte er



Mit viel Spaß dabei: Die Nachwuchsköche von der Bauschheimer Otto-Hahn-Schule.

FOTO: PETER THOMAS

am Mittwoch. Mit dieser Einschätzung lag der Rotary-Club richtig: 125 Kinder aus den beiden Jahrgangsstufen zerkleinerten Ananas, zwei Sorten Melone, Äpfel, Birnen, Grapefruit, Orange,

Kokosnuss, Weintrauben und Kiwis und mischten dies zu einem vitaminreichen Salat. Ulrich Haas, Chefkoch des Columbia-Hotels in Rüsselsheim, sein Stellvertreter Dennis Guril und die Oe-

cotrophologin Silvia Schrage hatten den Kindern die Zutaten vorgestellt und die Zubereitung erklärt. So lernten die Schüler einerseits einiges über die verschiedenen Früchte, bekamen aber vor al-

lem auch Lust, das Obst selbst zuzubereiten und zu probieren.

Betreut wurden die Bauschheimer Grundschüler während der Zubereitung von zwölf Jungköchen und -köchinnen von der Berufsfachschule Darmstadt. Die angehenden Küchenspezialisten sind im zweiten Lehrjahr und kamen zusammen mit Lehrer Sven Link nach Bauschheim. Die Zusammenarbeit der Profis in ihrer weißen Kleidung und der Schar der begeisterten Kinder mit ihren großen Kochmützen machte beiden Seiten sichtlich Spaß.

Als die Salate fertig in den Schüsseln bereit standen, probierten die Kinder ihre Werke. Schließlich geht es beim Spaß am gesunden Essen nicht nur um Vitamine und Ballaststoffe, sondern auch um den Genuss von natürlichen Delikatessen. Beim Abschluss in der Aula verglichen die Nachwuchsköche die Ergebnisse und Eindrücke aus ihren Klassen.

Renate Meixner-Römer zog ein rundum positives Resümee: Das Programm, so erläuterte die Schulleiterin der Otto-Hahn-Schule, sei nur eines von vielen Projekten an der Bauschheimer Grundschule, in denen es um gesunde Ernährung geht.