

Kinder kochen mit der tollen Knolle

LandFrauen unterrichten drei Tage an der Wilhelm-Stedler-Schule

Von Jörg *Rocktäschel*

Barsinghausen. Für die dritten Klassen der Wilhelm-Stedler-Schule (WSS) steht seit gestern für drei Tage Kochen mit den LandFrauen auf dem Stundenplan. „Kartoffeln – Gerichte mit der tollen Knolle“ lautete das Thema. Den Auftakt machte die 3c. Irmhild Felske, LandFrau aus dem Hemminger Ortsteil Hiddestorf, und Sabine Ipsen aus Gehrden vermittelten den Kindern nicht nur Kochpraxis, sondern erläuterten auch die Geschichte und den Anbau von Kartoffeln.

Dann wurde gesäubert, geschält, geschnippelt, gerührt und selbstverständlich gegessen. Kartoffelsuppe gab es vorweg. Für die achtjährige Lili, die zu den Suppenkindern gehörte, genau das Richtige. Sie isst Kartoffeln sehr gern, war konzentriert bei der Arbeit und durfte die Suppe pürieren.

Fast schon ein Profi ist Mena (8). Sie hilft auch oft Zuhause in der Küche. Für Maxim (8) war das Kochen Neuland. Dennoch hatte er den Bogen beim Kartoffelschälen und Möhrenputzen schnell heraus.

Als Hauptgericht bereiteten die Jungen und Mädchen einen Kartoffel-Möhren-Auflauf zu. Backofenkartoffeln mit Kräuterdip gab es als schmackhafte Alternative und den krönenden Abschluss bildete ein Apfelkuchen, in dem Kartoffelmehl verarbeitet wurde.

Kochen mit Kindern ist seit dem Jahr 2005 ein Erfolgsprojekt der LandFrauen, sagte Felske. Weil das Niedersächsische Landwirtschaftsministerium den Zuschuss für das Projekt gekürzt hat, ist an der WSS der Förderverein als zusätzlicher Sponsor eingesprungen.



Irmhild Felske (links) und Sabine Ipsen kochen mit den Kindern der Klasse 3c. (Foto: J. Rocktäschel)

