

# Leckere Gerichte aus Getreide

## Koch-Aktion der Landfrauen für die Drittklässler der Grundschule am Trochel

**BOTHEL** ■ Der würzige Duft frisch gebackener Pizza vermischte sich mit den süßlichen Aromen noch warmer „Super-Kirsch-Muffins“ und lockte dadurch Neugierige in die Räume der Grundschule am Trochel in Bothel und Brockel. An drei Vormittagen banden sich dort die Drittklässler ihre Kochschürzen um und bereiteten unter der fachkundigen Anleitung der Landfrauen Almuth Linnemann und Uschi Lackmann kunterbunte Gerichte zum Thema „Getreide“ zu. So waren es nicht nur lehrreiche, sondern auch leckere Ergebnisse, welche die Kinder am Schluss präsentierten, heißt es in einem Bericht an die Presse.

Bevor es an die Schneidbretter ging, erfuhren die Schüler der drei dritten Klassen von den Landfrauen viel über die verschiedenen

Getreidesorten und ihre Verwendungsmöglichkeiten. Dabei wussten sie schon einiges dazu zu erzählen, da sie im Sachkundeunterricht bereits vieles über Lebensmittel und gesunde Ernährung gelernt hatten. „Ich bin ganz begeistert, wie schnell die Kinder die verschiedenen Getreidesorten auf unserem Schaubild zuordnen konnten“, wird Almuth Linnemann, die gemeinsam mit Uschi Lackmann die Aktion für den Niedersächsischen Landfrauenverband und die Landwirtschaftskammer Niedersachsen durchführte, zitiert. „Uns geht es darum, das Thema gesunde Ernährung an die Schulen zu bringen. Die Kinder sollen lernen, die Nahrungsmittel wieder selbst in die Hand zu nehmen und zuzubereiten.“ So durften sie auch den Weizen für die Gerichte

in der Kaffeemühle fein mahlen, was offenbar so viel Spaß machte, dass gleich Mehl im Überfluss hergestellt wurde. Anhand des Rezeptheftes der Landfrauen stellten die Drittklässler einige Gerichte her: Auf dem Menüplan der Klasse 3c in Brockel standen „Pizza Pumuckel“, „Rabe Sockes Apfelwaffeln“, „Rabe Rudis Maissalat“ und „Balus Super-Kirsch-Muffins“. Während sich die eine Hälfte der Klasse ans Teig kneten und Schnippeln der Gemüse- und Obststücke machte, stellte der andere Teil am Aktionstisch bunte Tischkärtchen und Getreidekörnerbilder her.

Gemeinsam mit Klassenlehrer Peter Gärtner sammelten sich alle 14 Köche am Schluss am langen Tisch, um sich ihr Menü schmecken zu lassen. „Sowohl die Waffeln als auch

Pizza, Muffins und Salat waren ruckzuck von den Tellern verputzt“, heißt es weiter.

In Bothel machten sich die Klassen 3a und 3b zusätzlich zu Muffins und Maissalat daran, den Nudelauflauf „Dumbos Kraftpaket“, einen leckeren Grießpudding und ein Milchmix-Getränk mit den Zutaten Weizenschrot und Himbeersoße herzustellen. Die beiden Klassenlehrerinnen Birgit Vollmann und Kirsten Lünsmann unterstützten den Herstellungsprozess, sodass auch hier alle Gerichte problemlos gelangen. Das größte Kompliment für die vielen Köche waren am Schluss die leergegessenen Teller. Mit einem wohligen Gefühl im Bauch und dem Rezeptbuch im Ranzen gingen die Kinder nach diesem Erlebnis-Kochen nach Hause.