

Kleine Köche in Aktion

Das Kinderkochstudio an der Grundschule Garham ist seit wenigen Wochen wieder eröffnet. Bereits zum dritten Mal kann die Schule diese freiwillige Arbeitsgemeinschaft anbieten. Küchenmeister Johann Wiesenberger erklärte sich ohne Wenn und Aber bereit, diesen Kochkurs wieder zu leiten.

Selbst Vater von drei Kindern, weiß er, dass in der heutigen schnelllebigen Zeit die gesunde, ausgewogene Ernährung zu oft auf der Strecke bleibt. Er weiß aber auch, dass sich gesunde Küche und schnelle Küche nicht widersprechen müssen. Schon mit einfachen Mitteln kann man den Kindern Obst und Gemüse schmackhaft machen und sie so an eine gesunde Ernährung heranführen.

Es gibt "Nudelsalat à la Kapitän Hook" Johann Wiesenberger lockt mit Speisen, deren Namen allein schon die Kinder neugierig und hungrig macht. Die Kinder schnipseln und schälen, schneiden, rühren und zaubern Gerichte hervor wie "Nudelsalat à la Kapitän Hook", "Benny's Früchtebecher" oder "Spätzle Pfanne à la Prinzessin Annabell". In allen Gerichten werden frische Obst- oder Gemüsesorten verwendet, und den Schülern macht das Kochen Spaß. Die zahlreichen Anmeldungen bestätigen, dass die Schüler selbst nach dem regulären Unterricht noch motiviert sind, den Kochlöffel zu schwingen.

Gabriele Stocker erklärt einigen Erstklässlern, wie man mit Messer und Gabel isst.



"Gesundheitserziehung" hat sich die Grundschule Garham in diesem Jahr auf die Fahne geschrieben, zumal die Schule am Landesprogramm "Gute gesunde Schule" teilnimmt. Da passt so ein gesunder Kochkurs wunderbar in das Jahresprogramm. Doch nicht nur die gesunde Ernährung ist ein Kriterium. Viertklässlerin Luisa Biereder brachte es auf den Punkt, als sich Rektorin Astrid Pritz nach ihren Motivationsgründen fragte: "Ich bin beim Kochkurs, weil ich sehen kann, wie die Gerichte zubereitet werden und es ist toll, mit meinen Freunden zusammen zu kochen." Das gemeinsame Kochen fördert also nicht nur ein

gesundes Ernährungsbewusstsein, sondern auch die Sozialkompetenz. Koch Wiesenberger ergänzte als Fachmann, dass das Kochen zudem die Sinne schärfe, die Feinmotorik schule und zu guter Letzt ein Teil von Lebensgefühl sei.

Dass eine Schule nur als Wissensvermittler zu betrachten ist, ist heutzutage passé. Die Schule trägt vielmehr auch Verantwortung, dass die Kinder für das Leben vorbereitet werden, damit sie ihre Zukunft gut meistern können. "Das wollen wir unseren anvertrauten Kindern vermitteln", so Schulleiterin Astrid Pritz.

Neben dem Kochen stand auch noch das Thema "Tischkultur" auf dem Stundenplan. Gabriele Stocker übernahm nach der Devise "Richtig ist wichtig" an einem Vormittag die Aufgabe, den Kindern grundlegende Umgangsformen zu vermitteln. Welche Tischmanieren sollte man unbedingt beherrsigen? Wie nimmt man das Besteck? Wo liegt der Zeigefinder? Wie sitzt man zu Tisch? Wohin mit der Serviette? Diese und viele weitere Tipps gab Gabriele Stocker den aufmerksamen Schülern auf ihre kurzweilige und vor allem kind orientierte Art mit auf dem Weg. Die Theorie wurde zugleich in praktischen Übungen umgesetzt. Großen Spaß machte den Kindern besonders die letzte Übung, eine Haribo-Gummischlange mit Messer und Gabel zu zerkleinern und vornehm zu verspeisen. Das Lernziel wurde mühelos erreicht.– eb