



Teilweise wurde es eng in der Hortküche – nebenan im Gruppenraum (kleines Foto) gab es genug Platz für die Vorbereitungen.

Kochen – ohne Busfahrt...

Drei-Freunde-Grundschule: Aktion der Landfrauen erstmals in der Hortküche

NEUENKIRCHEN ■ Vitaminreiche Fitmacher sind diesmal Trumpf bei den Kochaktionen der Landfrauenvereine im Kreisverband Grafschaft Diepholz in den Grundschulen der Region – auch die dritten und vierten Klassen der Drei-Freunde-Grundschule Scholen probieren die Obst- und Gemüserezepte aus. Und das erstmals ohne Busfahrt...

„Die Kinder mussten ja sonst erst nach Ehrenburg fahren, um dort in der Küche der Haupt- und Realschule zu kochen – jetzt

können wir die Küche des Horts nutzen, das ist doch schön“, freut sich Dörte Meyer, „bisher waren hier lediglich die Drittklässler dabei, da die Busfahrt entfällt, nun auch die Viertklässler.“ Gemeinsam mit Frauke Köppen vermittelt sie gerade den Kindern aus der Klasse 3b, dass man relativ einfach und schnell Leckerer aus beziehungsweise mit Obst und Gemüse zubereiten kann. „Zum Beispiel Gemüsestreifen, die man mit einem Dip vor dem Fernseher knabbern kann,

statt zu Chips zu greifen.“ Unterstützt werden die beiden Landfrauen von Lehrkräften der Grundschule.

Auf der Speisekarte stehen heute unter anderem „Pumuckels Lieblingschmaus“ (Tomaten-Crostinis), „Wildes Gemüse für wilde Kerle“ (Kohlrabi in einer raffinierten Joghurt-Schinkensoße) und „Olchiger Nudelschmaus“ (ein Gemüse-Nudel-Kuchen). Im Gruppenraum des Horts wird eifrig geschält und geschnippelt, hier bereiten die Kinder alles vor, was

nicht in der Küche passieren muss. Denn die verfügt zwar über alles, was das Herz eines Hobbykochs begehrt, ist aber nicht eben ein „Raumwunder“. Wenn hier gerade mehrere Gruppen zu tun haben, wird’s eng. Die Landfrauen behalten den Überblick, geben geduldig Tipps und verraten, wo sich das Paniermehl versteckt hat. Die Kinder haben großen Spaß – und genießen am Ende gemeinsam die kulinarischen Kunstwerke, die sie gezaubert haben. ■ ab