

BUNDESWEITER WETTBEWERB

Crivitzer bei „Klasse, kochen“ dabei

Grundschule beteiligt sich an der bundesweiten Aktion und gehört zu den 25 Finalisten: Die zehn besten gewinnen Übungsküchen

Eine wichtige Etappe haben die Mädchen und Jungen der Crivitzer Fritz-Reuter-Grundschule schon mal gemeistert. Sie gehören zu den 25 Schulen, die im Finale des bundesweiten Wettbewerbs „Klasse, kochen“ stehen. Die zehn besten Grundschulen erhalten nagelneue Übungsküchen. Sollte eine auch nach Crivitz kommen, wäre die Freude groß. Dann könnten die Erst- bis Viertklässler sich auch praktisch mit dem Thema Ernährung beschäftigen, erklärt Ines Becker, stellvertretende Schulleiterin. Denn bislang stand die Theorie im Vordergrund. Becker: „Wenn sich die Schüler mit dem Projekt Kartoffel befassen, könnten sie auch Kartoffeln kochen oder anderweitig zubereiten.“

Eine neue Übungsküche würde die Projektarbeit und auch den Sachkunde-Unterricht erheblich erleichtern, betont Ines Becker. Deshalb auch bringen sich Schüler, Lehrer und Förderverein so stark für dieses Projekt ein. Im ersten Teil unter dem Motto „In der Küche um die Welt – internationale Speisen“ waren die teilnehmenden Schulen aufgerufen, Beiträge für eine kulinarische Weltreise einzureichen. Die Crivitzer haben einen dreiminütigen Sketch mit dem Titel „Meuterei im Kühlhaus“ gedreht. Der Kurzbeitrag erzählt eine Geschichte über Frischmilch und Joghurt, die aufgrund eines Streikes versehentlich auf einem Flughafen im Kühlhaus zwischen Obst und Gemüse landen. Dort lernen Milch und Joghurt Früchte aus aller Welt kennen. Gemeinsam beschließen sie mit Hilfe der Europaletten, sich auf den Weg zu einer Schulküche zu machen.

Ines Becker erklärt den Hintergrund: Viele Obst- und Gemüsesorten legen eine Reise um die Welt zurück, damit Menschen die internationale Küche überall genießen können. Doch kaum ein Schüler weiß, welche aufwendigen Wege das Obst und Gemüse aus fernen Ländern hinter sich gebracht haben, bevor sie bei uns zu leckeren Gerichten verarbeitet werden. Und weiter: „Wir wollen mit dem Video zudem dazu beitragen, dass Schüler darüber nachdenken, welche Ressourcen für die Produktion von Lebensmitteln verbraucht werden und welchen Beitrag jeder Einzelnen leisten kann, um den Wert der Produkte zu erhalten.“ Beim Einkaufen sollte man darauf achten, dass auch regionale Produkte in den Einkaufswagen wandern.

Der Beitrag ist gut angekommen, meint Ines Becker: „Sonst wären wir nicht unter den 25 Finalisten.“ In der Endrunde geht es jetzt darum, zu beschreiben, wie die Schüler die Themen Ernährung und Kochen im Schulalltag umsetzen wollen. Und daran arbeiten jetzt Schüler, Lehrer und der Förderverein, der das Projekt von Anfang an unterstützt. Gefragt wird auch danach, wie die Schule eine Übungsküche nutzen würde. Dieser Teil des

Wettbewerb muss bis Anfang November eingereicht werden. Die Entscheidung, wer zu den zehn Gewinnern gehört, fällt dann Ende November.

Teilnehmer, die es dieses Mal nicht in die Finalrunde geschafft haben oder sich erstmals daran beteiligen möchten, haben im Frühjahr eine neue Chance, beim bundesweiten Wettbewerb „Klasse, kochen“ mitzumachen. Dann startet eine neue Runde.

Es ist ein gemeinsamer Schulwettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, der Bertelsmannstiftung und der Firma Nolte Küchen, eingebunden ist auch der Fernsehkoch Tim Mälzer. Anliegen ist es, das Wissen zum Umgang mit Lebensmitteln sowie deren Herkunft zu verbessern und so die Wertschätzung für Lebensmittel und die Lebensmittelproduktion zu steigern.

Der Grundstein für das Ernährungsverhalten werde schon in der Kindheit gelegt, betonen die Wettbewerbs-Initiatoren. Wer schon in jungen Jahren zum Kochlöffel greift, erfährt früh, wie spannend Kochen ist und wie viel Spaß es macht, sich gesund zu ernähren. Neben den Familien seien vor allem die Schulen Schlüsselstellen für eine erfolgreiche Ernährungsbildung.

Autor: mett