

Paprika, Tomaten und Zucchini aufgespießt

Von unserer Mitarbeiterin
Hannelore Schäfer

Das Erfolgsrezept ist einfach: Jedes Kind leistet einen kleinen Beitrag zum Menü, damit es am Ende ein großes Essen wird, das allen schmeckt. Gemeinsames Kochen macht Spaß und Appetit, und bei Tisch sind dann alle ganz stolz auf das Geleistete. Das gilt auch für das Kochen mit den Edinger Landfrauen, das zu den beliebten Klassikern im Ferienprogramm zählt und bei den Kindern hoch im Kurs steht.

„Gesunde Ernährung macht Spaß“, lautete das Motto des Kochvormittags. Jeweils sechs „Kochschüler“ hatten in der Schulküche der Pestalozzi-Schule eine der vier Küchenzeilen zur Verfügung. Insgesamt acht Landfrauen wiesen die Kinder an, die dann weitgehend selbstständig arbeiten konnten. „Wie gewohnt setzen wir den Schwerpunkt auf fleischlose Kost, die wir in etlichen Variationen zubereiten“, erklärte Landfrauen-Vorsitzende Andrea Koch: „Gemüse hat zudem den Vorteil, dass viel geschnippelt werden kann und die Kinder beschäftigt sind.“

Als Vorspeise wurde eine leckere Karottencremesuppe gekocht. Selbst notorische „Suppenkasper“ kamen bei der leicht süßlich schmeckenden und fein pürierten Suppe auf den Geschmack. Als Hauptgang waren Kartoffelpuffer mit einem Kräuter-Quark-Dip ein regelrechter

Renner. An den gebratenen „Gemüselanzen“ hatte man der Reihe nach Paprika, Tomaten, Zucchini und Karotten aufgespießt.

„Wir wollen mit solchen Sachen auch eine Lanze für das regionale Gemüse brechen, manche Kinder kennen das gar nicht mehr frisch, sondern nur noch in gefrorener Form“, bemerkte Andrea Koch. Beim Obstsalat kam allerdings auch „Exotisches“ in die Schüssel. „Wir haben heimisches Obst mit Bananen und Orangen ergänzt“, erklärte Sigrid Butz, die die Obstschnippler beaufsichtigte. Neben ihr und der Vorsitzenden engagierten sich Trudel Würsch, Annerose Kreckler, Karin Heil, Andrea Wenske-Bauer, Jutta Vierling und Beate Körner an der Küchenzeile.

Mäuschen als Wegzehung

„Es war alles sehr lecker, und ich habe sehr viel Appetit bekommen“, kommentierte Julian Walter das Menü und gönnte sich noch einen Nachschlag bei der Vanillecreme. Schon traditionell gibt es bei den Landfrauen auch etwas zum Mitnehmen. Dafür hatte eine Gruppe kleine Amerikaner gebacken sowie süße Mäuschen aus Quark-Öl-Teig mit Mandel-Ohren und einem Schwanz aus Lakritze „Ihr wart sehr fleißig, eine tolle Truppe, und wenn es Euch gefallen hat, kommt nächstes Jahr wieder“, verabschiedete Andrea Koch die gelehrigen Kochschüler.

fer



Süße Mäuschen aus Quark-Öl-Teig gab es zum Abschluss der Kochaktion mit den Landfrauen aus Edingen in der Pestalozzi-Schule.