



Kochen steht bei den Kinder hoch im Kurs. Auf Einladung der Landfrauen Edingen bereiteten die Kleinen jetzt in der Küche der Pestalozzi-Schule ein leckeres Menü zu.

**Edingen:** Ferienspaß mit den Landfrauen

# Gekocht und gebacken, was vor der Haustür wächst

Von unserer Mitarbeiterin  
**Hannelore Schäfer**

Kochen als kreativer Ferienspaß steht bei den Kindern hoch im Kurs. Entsprechend rasch war der Kochkurs bei den Edinger Landfrauen ausgebucht. Gekocht wurde was vor der Haustüre wächst. Mit heimischen Produkten frisch aus dem Garten oder vom Feld kam Leckeres vom Land auf den Tisch. Selbst eingefleischte Pizza- und Pommies-Fans ließen sich von der knackfrischen Kost überzeugen.

„Gesunde Ernährung macht Spaß“, lautete das Motto des Kochvormittags. Jeweils fünf „Kochschüler“ hatten in der Schulküche der Pestalozzi-Schule eine der Küchenzeilen zur Verfügung. Insgesamt acht Landfrauen teilten sich Menüfolge und Kinder untereinander auf. „Wie gewohnt, setzen wir den Schwerpunkt auf fleischlose Kost,

die wir in etlichen Variationen zubereiten. Gemüse und Obst hat zudem den Vorteil, dass viel geschnippelt werden kann und die Kinder beschäftigt sind“, erklärte Landfrauen-Vorsitzende Andrea Koch.

## **Leckere „Käsfüßchen“**

Nachdem die Hände gewaschen und die Schürzen umgebunden waren, ging es ans Werk. Neben Rohkost mit verschiedenen Dips wurde eine Gemüsesuppe zubereitet sowie Dinkelbrötchen und „Käsfüßchen“ gebacken. Bei Letzteren handelt es sich um keine anrühige Angelegenheit, sondern um ein herzhaftes Mürbeteiggebäck, das Käse enthält und mit einer Füßchen-Form ausgestochen wird. Außerdem wurden verschiedene Obstsorten zu einem Salat verarbeitet, zu dem Vanillesoße gereicht wurde. Die ebenso gesunde wie süße Angelegenheit war der Renner in der Gunst der Schle-

ckermäulchen. Die meisten gönnten sich noch einen Nachschlag. „Die Kinder waren sehr interessiert und diszipliniert bei der Sache“, lobte Andrea Koch. Neben ihr engagierten sich Andrea Wenske-Bauer, Jutta Vierling, Beate Körner, Karin Heil, Steffi Würsch, Gertrud Würsch und Claudia Remmers an der Küchenfront. Die Ferienkinder hatten nicht nur beim Zubereiten und Kochen ihren Part geleistet, sie deckten auch den Tisch und halfen beim Abwasch.

„Ich habe einiges übers Kochen gelernt“, bemerkte Luca Wagner, während Robin Faulhaber sich diesbezüglich schon als „geübt“ einschätzte: „Ich kann Bratwurst braten.“ Dazu wird beim nächsten Mal sicher auch das Ketchup aus frischen Tomaten passen. Der „rote Schlemmer-Renner“ wurde diesmal ebenfalls hergestellt und in kleine Flaschen abgefüllt. Von denen erhielt jedes Kind eine als Mitbringsel.