

Fingerschonender Umgang mit Messern nötig

Ferienprogramm: Der Landfrauenverein kochte mit 20 Kindern in der Schulküche der Pestalozzi-Schule - Rein vegetarische Gerichte

Von Stephan Kraus-Vierling

Edingen-Neckarhausen. „Wer will fleißige Landfrauen seh'n, der muss in die Schulküche geh'n“: Beim diesjährigen Ferienprogramm kochten die Vereinsfrauen um Andrea Koch mit rund 20 Teilnehmern zwischen acht und 12 Jahren wieder in der Schulküche im Mitteltrakt der Pestalozzi-Schule.

Nach der Begrüßung durch die Vorsitzende und gründlichem Händewaschen wurden zunächst vier Gruppen gebildet und die zuzubereitenden Speisen für das große Mittagsmenü verteilt. In diesem Jahr wurden ausschließlich vegetarische Gerichte gekocht.

Bei Gruppe I, angeleitet von Annerose Kreckler und Karin Heil, standen Gemüsebratlinge mit Quark auf dem Plan – und das bedeutete erst einmal Gemüse schnippeln. Gleiches galt für die Karottensuppe von Gruppe II unter Leitung von Andrea Wenske-Bauer und Beate Körner. Hier rösteten die Kinder außerdem Croutons und backten Vollkornbrötchen backte.

Die Teilnehmer unter Betreuung von Sigrid Butz und Stefanie Schöfer steuerten neben Zucchini-Schiffchen auch knackig frischen Obstsalat aus Äpfeln, Melone, Kiwis, Trauben, Pfirsichen und Bananen bei. „Alles Bio-Qualität“, wie die Landfrauen unterstrichen. Beim Zerkleinern des Obstes war der fingerschonende Umgang mit den scharfen Küchenmessern gefordert. Daher waren die Kinder voll konzentriert am Werke, wie Andrea Koch anerkennend feststellte: „Alle sind sehr fleißig. Es gibt keine Verletzten.“

Koch selbst widmete sich zusammen mit „Landmann“ Maximilian Bauer mit ihrer vierten Gruppe der süßen Abtei-



Beim diesjährigen Ferienprogramm kochten die Landfrauen wieder mit 20 Kindern in der Pestalozzi-Schulküche. Auf dem Speiseplan standen ausschließlich vegetarische Speisen. Die verwendeten Produkte stammten alle aus biologischem Anbau. Foto: Kraus-Vierling

lung: Erdbeermarmelade und Johannisbeer-Gelee standen auf dem Plan. Die Früchte, gestiftet vom eigenen Koch'schen Bauernladen, wurde eingekocht und Vanilleeis gezaubert.

Mittlerweile hatten auch die anderen Gruppen an den Herd gewechselt. Überall dampfte und duftete es alsbald le-

cker. Doch noch waren nicht alle Aufgaben vor dem Essen erledigt: So wurden die Tische im Nebenraum hübsch gedeckt, Servietten gefaltet, die Schildchen für die Marmeladengläser geschrieben und die Tüchlein ausgeschnitten, die später als Deckel auf den Gläsern dienen sollten. Und nicht zu ver-

gessen: Arbeitsgeschirr spülen und schon mal das Gröbste aufräumen.

Dann aber ging's zum gemeinsamen Essen, bei dem je ein Kind aus jeder Gruppe den einzelnen Menü-Gang, dessen Rezept und die Zubereitung kurz vorstellte. Übrigens: Auch die RNZ war zur Verkostung eingeladen: „Hmmm!“