

# Kinder buken „Brötchenmäuse“

*Ferienprogramm: Koch-Vormittag mit den Edinger Landfrauen – Auch das Essen machte Spaß*

**Edingen-Neckarhausen.** (sti) Pizza-Service hin, Döner-Laden her – selber Kochen macht Spaß! Das vermittelten auch die Edinger Landfrauen wieder bei ihrem schon fest zum kommunalen Ferienprogramm gehörenden Koch-Vormittag in der Pestalozzi-Schulküche. 20 Mädchen und Jungs durften hier unter erfahrener Anleitung ein richtiges Mehr-Gänge-Menü zaubern, nichts aus Dose oder Supermarkt-Gefrierfach, sondern frisch zubereitet und (so weit möglich) regional und saisonal.

Ausgehend von den Herd- und Arbeitsplatz-Reihen der Lehrküche wurden vier Gruppen gebildet. Dann ging es an die Vorbereitungen. Obst wurde geschält und Gemüse geschnippelt, geraspelt oder

in der Maschine gehäckselt, ebenso Teigmischungen zusammengestellt und dann gerührt, geknetet und geformt.

Annerose Kreckler und Karin Heil zeigten ihren jungen Kochschülern, wie man eine Quark-Vanille-Creme macht, zudem steuerten sie die Kartoffelpfannkuchen für den Hauptgang bei. Lustige „Brötchenmäuse“ mit Rosinenaugen wurden in Gruppe zwei bei Beate Körner und Andrea Wenske-Bauer geformt und gebacken. Daneben köchelte alsbald eine herzhafte Karottensuppe. „Mini-Amerikaner“ hatten Sigrid Butz, Gertrud Würsch und ihre Eleven auf dem Plan. Auch entstand hier der sommerliche Obstsalat mit Heidelbeeren, Himbeeren, Pfirsichen, Äpfeln – alles aus örtlicher

oder regionaler Ernte. Einzige Import-Zugeständnisse waren die Bananen und Orangen sowie der Zitronensaft. Dafür kamen gelbe und rote Paprika, Zucchini, Karotten und Cocktail-Tomaten für die Gemüsespieße der vierten Gruppe, angeleitet von der Landfrauenvorsitzenden Andrea Koch und von Jutta Vierling, wieder aus heimischem Anbau. Und ebenso Schnittlauch, Basilikum, Kresse und Petersilie für den Kräuter-Dip.

Auch die Croûtons für die Karottensuppe wurden hier geröstet. An der Pfanne stand der elfjährige Dario Trovato, und der machte das erklärtermaßen gerne: „Ich finde, dass es cool ist. Ich war letztes Mal auch schon dabei – das Essen war einfach lecker!“ Sherin Nitz, auch „noch elf“, rührte geduldig den Puddingteig. Die ein Jahr ältere Cecile fand besonders spannend, wie sie mit Sherines Schwester Nadja (10) arbeitsteilig die Küchenmaschine für die Reibekuchen bediente: „Ich hab die Kartoffeln rein gemacht, und sie hat drauf gedrückt.“ Gemeint war der Stempel zum Pressen des Füllguts. Während Janina Rietz (12) wiederum den Job an der Pfanne liebte: „Ich find’s cool, dass wir die Kartoffelpuffer selber braten dürfen.“ Sprach’s, und wendete die kindgerecht klein gehaltenen „Gold-Taler“, damit beide Seiten gleich knusprig wurden.

Alles lief glatt und wurde pünktlich fertig, sodass Andrea Koch um 12 Uhr zu Tisch rufen konnte. Vor jedem Gang erklärten die jungen Koch-Lehrlinge kurz, wie sie die Gerichte zubereitet hatten. So wurde alles noch mal im Schnelldurchgang für die Kinder aus den jeweils anderen Gruppen zusammenfasst. Am wichtigsten aber war, und das zeigte ein vielstimmiges „Hmm, lecker!“ Gang für Gang: Es schmeckte super!



Die Kinder präsentieren die frisch gekochten Gänge fürs „Regional- und Saisonal-Menü“. Ganz rechts ist Landfrauenvorsitzende Andrea Koch. Foto: Kraus-Vierling