

Duftende Käsefüßchen

Ferienprogramm: Edinger Landfrauen laden zum Kochen ein – Alles frisch und zum Teil aus dem eigenen Garten

Edingen-Neckarhausen. (nip) Ein pikanter Duft nach herzhaft Gebackenem weist den Weg in die Küche der Pestalozzischule und zum Ferienprogramm, das die Edinger Landfrauen für 21 Kinder veranstalten.

Doch es ist kein Käsesoufflé, wie vermutet, sondern „Käsefüße“, wie Steffi Würsch, eine der Helferinnen, erklärt. Ein äußerst leckeres Mürbeteiggebäck in Fußform, bestreut mit Sesam. „Das Ausstechen macht den Kindern einen Riesenspaß“, sagt Vorsitzende Andrea Koch.

auch noch einen Kräuterdip zu. Die Rohkost für den Dip wird von den „Käsefüßchen“-Bäckern geschnippelt, begleitet von den Helferinnen Gertrud Würsch und Claudia Remmers. „Wir haben auch schon ganz viel Lauch und

Zwiebeln geschnitten“, sagen Nadja und Benjamin. Ihre Zutaten kommen in die Gemüsesuppe, die alsbald unter den wachsamen Augen von Andrea Koch und Jutta Vierling vor sich hin blubbert. Das selbst gekochte Ketchup nebensdran ver-

langt nach häufigem Umrühren. Eileen findet es noch ein wenig zu süß, doch „wenn es kalt ist, verändert sich der Geschmack“, weiß Jutta Vierling. Das findet das Mädchen super, denn wie die anderen Kinder freut es sich, dass es eine Flasche Ketchup mit nach Hause nehmen darf.

Alle Zutaten sind frisch, stammen zum Teil aus dem eigenen Garten wie Tomaten und viele Kräuter oder von örtlichen Betrieben. „Jede Gruppe kauft das ein, was sie für sich braucht. Was wir kochen, haben wir im Vorfeld besprochen“, sagt Andrea Koch.

Das Menü kommt ohne Fleisch aus, denn im Moment gibt es Gemüse in Hülle und Fülle. Oder auch Obst, das Steffi Würsch und Karin Heil mit ihrer Gruppe zu Obstsalat verarbeiten. Dazu gibt es selbst gekochte Vanillesoße.

Pünktlich um zwölf Uhr kommt das Essen auf den gemeinsam gedeckten Tisch. Jede Gruppe erklärt, was sie zubereitet hat, dann wird gespeist. Und hinterher wird auch gemeinsam wieder abgedeckt, gespült und aufgeräumt.



„Kochen mit den Landfrauen“: Für 21 Kinder in der Küche der Pestalozzi-Schule ein großer Spaß, lecker und lehrreich noch dazu. Foto: Pilz

Arbeitsteilung nach Gruppen

Genauso gut kommt bei der fleißigen Schar unter der Überschrift „Kochen mit den Landfrauen“ das Kneten des Dinkelvollkornteigs an, aus dem wenig später feine Brötchen werden sollen. Gemeinsam mit Andrea Wenske-Bauer und Beate Körner bereitet die „Brötchen-Gruppe“ als eine von vieren mit Kindern im Alter von acht bis zwölf Jahren