

# Schnippeln mit den Landfrauen

*Ferierspielkinder haben gelernt, gesundes Essen zuzubereiten – Auf dem Kochplan stand ein vegetarisches Menü*

**Edingen-Neckarhausen.** (sti) Dass unser Essen nicht wie selbstverständlich aus der Dose oder der Kühltheke kommen muss, und wie viel Spaß es machen kann, leckere Gerichte selbst zuzubereiten, das erlebten 15 Kinder beim Ferienprogramm der Edinger Landfrauen in der Pestalozzi-Schulküche.

In vier Gruppen wurde ein ganzes Menü gezaubert, und zwar bewusst vegetarisch, denn Fleisch essen die meisten Kinder heute eher zu oft. Dafür gab es viel frisches Gemüse und Obst aus hiesigem Anbau. Gerade das Vermitteln des saisonalen und regionalen Gedankens bei der Ernährung liegt der Landfrauen-Vorsitzenden Andrea Koch und ihren Vorstandskolleginnen am Herzen.

Zunächst fiel den Landfrauen auf, dass diesmal auch viele Jungs dabei waren. Erfreulich, schließlich ist Kochen nicht nur beruflich, sondern längst auch privat keine reine Frauensache mehr. Andrea Koch teilte die Gruppen ein; dann wurde erst einmal das Gemüse gewaschen, geschält und „geschnibbelt“.

Für den ersten Gang kochten Karin Heil und Steffi Würsch mit ihren Kin-



Ein Vier-Gänge-Menü zauberten die 15 Kinder mit dem Landfrauenteam um Vorsitzende Andrea Koch (2. v.l.). Foto: sti

dern eine Zucchini-Cremesuppe und backten dazu knusprige Mürbeteig-Hörnchen. Zwei Hauptgänge gab es: Andrea Koch und Jutta Vierling bereiteten mit ihrer Gruppe leckere Gemüse-

Tortillas zu, aus Kartoffeln, Paprika, Lauchzwiebeln und mit einem Eier-Käse-Guss überbacken. Dazu passte ein Rohkostsalat aus geraspelten Möhren und Äpfeln sowie als Erfrischungsgetränk ei-

ne fruchtige „Murmel-Bowle“ mit Himbeeren, Heidelbeeren und ausgestochenen Honigmelonen-Kugeln.

Die von Andrea Wenske-Bauer betreuten Kinder stellten eine deftige Quiche auf Basis von Hokkaido-Kürbis her. Auch lernten die kleinen Köche, wie einfach sich frischer Apfelmus zaubern lässt. Serviert wurde er zu den süßen Waffeln, die Gruppe vier unter Anleitung von Trudel Würsch und Sigrid Butz backte. Auch gesund-gehaltvolle Müsliriegel kamen hier in den Ofen; als Nascherei für den Nachhauseweg.

Als alle Speisen fertig waren, wurde draußen auf dem geräumigen Flur gemeinsam die lange Tischreihe gedeckt. Anschließend erklärte aus jeder Gruppe ein Kind die Zubereitungsschritte des jeweiligen Gangs.

Dann durfte kräftig zugelangt werden. Alle waren begeistert, wobei natürlich den Einen dies besser schmeckte, den Anderen das. Und erst recht strahlten die Küchenlehrlinge, als ihnen die Landfrauen den Spüldienst abnahmen; denn schon kamen die Eltern zum Abholen zurück.