



Die Ferienkinder zauberten unter Anleitung von Edinger Landfrauen mit heimischen, frischen Produkten ein leckeres Menü. Gekocht wurde in der Küche der Pestalozzi-Schule. BILD: FER

Edingen: Ferienspaß mit den Landfrauen

Frisches auf dem Tisch

„Ran ans Gemüse“, hieß es beim Kochen mit den Edinger Landfrauen. Mit heimischen Produkten frisch aus dem Garten oder vom Feld kam Leckeres vom Land auf den Tisch. Der Ferienspaß am Herd hatte erstmals mehr Buben als Mädchen angelockt.

„Gesunde Ernährung macht Spaß“, lautete das Motto des Kochvormittags. Gekocht wurde in der Küche der Pestalozzi-Schule. Insgesamt sieben Landfrauen teilten sich die Menüfolge und die 15 Kochschüler in verschiedenen Arbeitsgruppen 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. Nachdem die Hände gewaschen und die Schürzen umgebunden waren, ging es ans Werk. Als Vorspeise gab es eine Zucchini-Sup-

pe, die selbst notorische „Suppenkasper“ gerne auslöffelten. Dazu wurden selbst gebackene Knabberstangen serviert.

Knackfrische Kost

Der zweigeteilte Hauptgang bestand aus Backofen-Tortilla basierend auf einer Kartoffelmasse sowie aus einer Kürbis-Quiche mit Hokkaido Kürbissen. „Diese Kürbisse stammen ursprünglich aus Japan, aber sie wachsen auch auf Edinger Feldern“, erklärte die Landfrauen-Vorsitzende. Als knackfrische Kost wurden noch Möhren und Äpfel geraspelt und als Salat zubereitet.

Zum Abschluss der Menüfolge lag Waffelduft in der Luft. Die Kinder hatten einen Waffelteig gerührt und die Masse im heißen Waffeleisen ausgebacken. „Hm, riecht das gut, kann ich den Deckel jetzt hochklappen“, meinte ein Knirps erwartungsfroh. Die knusprige Leckerei wurde mit selbst gemachtem Apfelbrei angerichtet. Getoppt wurde das Ganze

aber noch von einer fruchtigen „Murmel-Bowle“. Dazu wurden ausgepresste Südfrüchte mit Mineralwasser aufgegossen. Als „Murmeln“ kullerten Heidelbeeren, Himbeeren und Kugeln aus Honigmelonen in dem sprudelnden Getränk.

„Unsere Kochschüler waren eine Supertruppe, es hat alles prima geklappt“, lobte die Landfrauen-Chefin. Neben ihr engagierten sich Andrea Wenske-Bauer, Jutta Vierling, Karin Heil, Steffi Würsch, Gertrud Würsch und Sigrid Butz an der Küchenfront.

Selbst gemachter Müsliriegel

Die Ferienkinder hatten unter Anleitung nicht nur beim Zubereiten und Kochen ihren Part geleistet, sie deckten auch die Tischreihen im Flur. „Ich habe einiges übers Kochen gelernt“, gestand Marco. Und damit auf dem Nachhauseweg niemand die Energie ausging, gab es noch einen gesunden Müsliriegel – ebenfalls selbst gemacht. fer