

In der Küche gibt es kein „Igitt“

Grundschüler aus Hundelshausen zeigten bei Projekt keine Scheu vor Fisch

VON HANNA MAITERTH

Witzenhausen – Tintenfisch, Seefisch, Lachs, Muscheln und Austern – einen Tag lang drehte sich in der Schulküche der Beruflichen Schulen des Werra-Meißner-Kreises in Witzenhausen alles um das Thema „fit mit frischem Fisch“. Am Donnerstagvormittag lernten neun Grundschüler und 14 Koch-Auszubildende alles über Fisch und Schalentiere und bereiteten gemeinsam ein mehrgängiges Menü zu.

Initiiert wurde das Projekt von Harald Heinzl, Fachlehrer, Küchenmeister und Klassenlehrer für die angehenden Köche an der Berufsschule. Dafür lud er die Grundschüler der Koch-AG von der Gelserterschule in Hundelshausen ein. Lehrerin Anja Spindler zeigte sich begeistert von der Idee. Für das Projekt wurden die Dritt- und Viertklässler sogar vom Unterricht freigestellt. „Wir haben uns sozusagen freigenommen“, erzählt Spindler lachend. Für sie sei es wichtig, dass die Kinder beim Kochen Vorbehalte überwinden: „In der AG haben wir deshalb vereinbart, erst einmal alles zu probieren. Wer danach sagt, es schmeckt ihm nicht, muss nicht weiteressen. Das ist dann in Ordnung.“ Ziel des Projekts ist laut Heinzl deshalb auch, die Kinder an



Fit mit frischem Fisch: Berufsschullehrer Harald Heinzl kocht mit seinen Berufsschülern und der Koch-AG der Grundschule Gelserterschule in Hundelshausen ein mehrgängiges Menü, hier lässt er die Grundschüler an der Auster schnuppern. FOTO: HANNA MAITERTH

Fisch und Schalentiere heranzuführen, denn die Abneigung vieler Kinder käme vor allem von fehlender Erfahrung mit Meeresfrüchten. Dies sei jedoch Gewöhnungssache. Deshalb dürfe auch niemand in der Küche „Igitt“ sagen: „Das ist eine Bewertung der Speise, aber ich kann nur eine Aussage darüber treffen, was ich mag oder

eben auch nicht mag.“ Erlaubt sei hingegen, zu sagen: „Ich esse das nicht.“ Oder: „Ich habe es schon mal probiert, aber mir schmeckt es nicht.“

Beim Projekt könnten die Kinder von den angehenden Fachleuten profitieren, ist sich Heinzl sicher. Gleichzeitig sei es aber auch für die angehenden Köche eine gute

Gelegenheit: Fisch und Schalentiere seien Teil des Ausbildungsplanes und die Auszubildenden müssten daher einmal damit gearbeitet haben. Mit diesem Projekt versucht Heinzl, die betrieblichen Inhalte – nicht nur im Theorieunterricht – schulisch zu ergänzen. „Wenn die Köche den Kindern alles erklären können, dann weiß ich:

Sie haben es verstanden“, erklärt Heinzl.

Nach dem stressigen Tag in der Küche zeigten sich die Nachwuchsköche zufrieden mit der Arbeit ihrer Gäste. „Es hat Spaß gemacht, den Grundschulern den Beruf des Kochs näherzubringen und hoffentlich das Interesse dafür zu wecken“, so Adrian Drube (17), der sich im zweiten Ausbildungsjahr befindet. Auch Spindler war begeistert: „Es war toll, wie die Kinder mitgearbeitet haben.“ Bei der ein oder anderen Speise könne sie sich auch gut vorstellen, sie gemeinsam mit den Kindern in der Koch-AG zuzubereiten. Zum Schluss gab es die Belohnung: ein Vier-Gänge-Menü.

SCHON GEWUSST?

- Um zu testen, ob es sich um eine frische oder eine tote Muschel handelt, gibt es einen kleinen Trick: Die ungekochte Muschel wird auf den Tisch geklopft. Wenn sie sich schließt, lebt sie und ist frisch. Eine frische Muschel öffnet sich beim Kochen.
- Das Wasser im Inneren der Muscheln wird von dieser gefiltert und riecht – wenn sie frisch ist – nach Meer. Es kann sogar aufgrund des leicht salzigen Geschmacks zum Verfeinern einer Speise genutzt werden.
- Das Innere der Garnelen wird zwar vor der Zubereitung ausgewaschen, aber aufgrund der Haltung vor der Verarbeitung muss niemand Angst davor haben, Ausscheidungen zu verspeisen. Denn die Garnelen schwimmen vorher in sauberem Wasser und entleeren sich dort. Da sie dann nicht mehr gefüttert werden, entleeren sie sich komplett.

TIPP DES TAGES

küchen
haus winter



Professionell,
kompetent und
persönlich.

www.haus-winter.de

Heinrich-Hertz-Str. 32, 34123 Kassel