

Schüler kochen für Schüler

Kochen will gelernt sein. Und mit Spaß geht's umso besser.

Sabine und Yasmine, zwei Achtklässlerinnen der Heynlinsschule Stein, stehen jedenfalls gut gelaunt an einem Herd in der Schulküche, rühren im Chili con Carne, das sie selbst zubereitet haben, und stellen fest, „das ist mal eine schöne Abwechslung zum Unterricht.“ Konrektorin Stefanie Mühlischlegel, die in der achten Klasse „WAG“, den neuen Fächerverbund in der Hauptschule (Wirtschaft, Arbeit, Gesundheit) unterrichtet freut sich, dass die beiden ihre Arbeit in der Küche nicht als Unterricht empfinden, was es gleichwohl ist. Auf Anregung des Jugendpflegers der Gemeinde, Olaf Kummer, sowie seines Eisinger Kollegen Markus Lindermeir, wurde das „Mittagstischprojekt“ aus der Taufe gehoben. Beide haben an der Heynlinsschule einen Schwerpunkt ihrer Arbeit und festgestellt, dass sich etliche Jugendliche aus Eisingen und Stein an Tagen mit Nachmittagsunterricht in der Mittagspause auf dem Schulgelände treffen und sich dann nicht gerade gesund ernähren. Der Vorschlag der Jugendpfleger, einmal pro Woche ein selbst gekochtes Essen anzubieten, das von den Schülern selbst zubereitet wird, stieß bei der Schulleitung auf offene Ohren. Und so werden seither beim Kochunterricht gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe geschlagen. Jeweils die Hälfte der Achtklässler hat nämlich wöchentlich wechselnd nicht nur die Aufgabe zu kochen, sondern auch einen Speiseplan aufzustellen, mit Plakaten dafür zu werben und Essensbons zu verkaufen. Für 2.50 Euro gibt es ein Hauptgericht mit Salat oder Nachtisch und ein Getränk. Für die organisatorischen Dinge ist jeweils eine dreiköpfige „Chefgruppe“ verantwortlich. Bislang werden die Lebensmittel „absolut frisch“ von den Lehrern eingekauft, so Stefanie Mühlischlegel, „aber die Schüler wollen das künftig auch übernehmen. Es geht uns darum, sukzessive Verantwortung abzugeben.“ Bevor die Achtklässler indes für sich und ihre Mitschüler Gerichte kochen durften, bei denen sie auch auf Vollwerternährung achten, Vegetarier und Moslems (kein Schweinefleisch) berücksichtigen, wurden alle „äußerst streng eingewiesen, was Hygiene betrifft“, erklärt Mühlischlegel. „Das Gesundheitsamt war auch schon da. Zur eventuellen Kontrolle müssen Essensproben eingefroren und zwei Wochen aufbewahrt werden.“ Bis zu 30 Mittagessen wurden bisher ausgegeben, der dafür gut geeignete SMV-Raum dient als Speisesaal. Etwas außergewöhnlich war die bisherige Auswahl der Menüs, gab es doch neben Chili con Carne auch schon mal Curry-Hühnchen mit Cous Cous. Den Grund dafür lieferten die siebten und achten Klassen mit ihrem zeitgleichen Sportunterricht-Projekt „Tanz durch die Kulturen.“ So wurden vor dem Essen Tänze aus Italien, Südamerika und dem Orient aufgeführt, passend zum Thema hatten die Köchinnen und Köche im Vorfeld bereits ihren Speiseplan gestaltet.

Sabine und Yasmine sind nicht die einzigen, die Spaß an dem Projekt haben. Yannick meint, „die Aktion ist eine gute Idee, damit die Kinder nicht runter ins Dorf rennen müssen, um was zu kaufen. Man kriegt ordentliche Portionen und wenn was übrig ist, bekommt man Nachschlag.“ Enver macht es Spaß in der Gruppe zu arbeiten, „und außerdem schmeckt es auch gut.“ Yasmine stimmt zu, „Selbstgekochtes schmeckt immer besser, als so etwas wie tiefgefrorene Pizza.“ Und Stefanie Mühlischlegel freut sich, dass sich das Projekt mit 2,50 Euro pro Essen trägt, dennoch erhofft sie sich für die Weiterführung des Projekts Spenden von einheimischen Landwirten oder Lebensmittelbetrieben..

verfasst von Ulrike Faulhaber