



Keine Arbeit, sondern pures Vergnügen: (von links) Die Schülerinnen Lynn und Jule bereiten frisches Gemüse für einen schmackhaften Salat vor. Die beiden sind nun im Besitz des Ernährungsführerscheins. Fotos:Spanel

Experten für gutes Essen

Schüler der Grebendorfer Meinhardtschule machen Führerschein für gesunde Ernährung

Von Emily Spanel

GREBENDORF. Jule, Lynn und ihre Klassenkameraden der Jahrgangsstufe vier der Meinhardtschule in Grebendorf kennen sich aus in Sachen gesundes Essen: Seit Mittwoch sind sie stolze Besitzer des Ernährungsführerscheins. Und für den praktischen Teil der zu absolvierenden Prüfung wurde geschält, geschnitten und portioniert, was das Zeug hielt. Frische Salatgurken, knackige Karotten und bunte Paprika wanderten in Schälchen und Töpfe, um Eltern, Lehrerkollegium und Ehrengast Uwe Linnenkohl von der VR-Bank Werra-Meißner ein Büfett aus gesunden, komplett selbst zubereiteten Speisen zu präsentieren.

Die nötigen Küchenkniffe, Tipps und Tricks haben die Viertklässler in den vergangenen Wochen von Lydia Janisch gelernt: Die Vertreterin des deutschen Landfrauenverbands aus Weißenborn hat insgesamt sechs Doppelstunden in der Meinhardtschule Grebendorf verbracht und den Schülern alles rund um das Thema gesundes Essen nahegebracht. Frische Salate,

fruchtige Quarkspeisen und andere kleine Gerichte haben die Nachwuchsköche unter anderem in der schuleigenen Küche zubereitet; sich mit der richtigen Küchenhygiene auseinandergesetzt und spielerisch in die Welt der Gewürze eingefunden.

„Auf eine theoretische Einheit folgte immer das praktische Üben“, sagt Klassenlehrerin Christa Nölker-Sponsel. Akribisch haben sich die Schüler so auf ihren Ernährungsführerschein vorbereitet –

und dazu sogar einen theoretischen Test absolviert. Abgefragt worden sind unter anderem Knigge-Tischregeln – und auch ihre Kenntnisse zum Eindecken haben die Jüngsten unter Beweis gestellt.

Das Projekt Ernährungsführerschein vermittelt den Kindern ein Bewusstsein für die Vielfalt der Lebensmittel, stärke deren Wertschätzung und wecke Neugier, sagt Uwe Linnenkohl. Deshalb sei es Ehrensache, dass die VR-Bank Werra-Meißner das Projekt mit

1500 Euro aus Mitteln der Stiftung „Mit Herz für die Region“ unterstütze. „Die Kinder waren bei jeder Doppelstunde und bei der Abschlussveranstaltung mit Feuereifer dabei“, sagt Schulleiterin Ulrike Kraiger.

• Lydia Janisch bietet die Doppelstunden „Ernährungsführerschein“ für Schulen im gesamten Kreis an.

Weitere Fotos zu diesem Thema gibt es auf www.werra-rundschau.de



„Lustige Brotgesichter“ sind im Werden: Verantwortlich ist Elias. Im Hintergrund sind Uwe Linnenkohl und Ulrike Kraiger zu sehen.

Führerschein

Der Ernährungsführerschein ist eine Initiative des Bundeszentrums für Ernährung. In Doppelstunden lernen Dritt- oder Viertklässler, mit gesunden Lebensmitteln umzugehen, wie die Profiköche zu schneiden, zu rühren, zu reiben oder auch abzuschmecken. Der Ernährungsführerschein wurde genau auf die Umsetzung im Regelunterricht zugeschnitten. Eine eigene Küche ist nicht zwingend nötig; die Kinder sind dazu angehalten, einen Teil der Arbeitsgeräte und Lebensmittel von zuhause mitzubringen. (esp)