

## **Grundschule Nord beteiligte sich am Unterrichtsprojekt „Ernährungsführerschein“**

### **Schülerinnen und Schüler der Klasse 4 b lernten dabei den praktischen Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten**

Lecker und appetitlich sah es aus, das Buffet, das die 17 Schülerinnen und Schüler der Klasse 4 b in der Grundschule Nord am Mittwochvormittag zubereitet hatten. Schöne Ergebnisse, die sie sich im Sachunterricht mit ihrer Lehrerin Eva Völker aneigneten. Ausgangspunkt war die Teilnahme an dem Projekt „AID-Ernährungsführerschein“ (**A**llgemeiner Informations**d**ienst), initiiert durch das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz. Dabei stand in mehreren Doppelstunden der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Vordergrund. Unterstützt wurden sie von der Hauswirtschaftsmeisterin Helene Guschwa vom Deutschen Landfrauenverband. Vier Kleingruppen waren es, die mit Feuereifer und sehr engagiert bei der Sache waren.

An diesem Vormittag stand nun der offizielle Abschluss dieses Projektes an, bei dem sie mit dem Erlernten aufwarten konnten. Da gab es beispielsweise lustige Brotgesichter, bunt dekoriert mit frisch geschnittenem Gemüse, aber auch gesunder Schnittlauchquark, kunterbunte vegetarische Nudelsalate, frische Obstsalate und Knabbergemüse.

Im theoretischen Teil des Projektes ging es um das Thema „Hygiene“, Rezepte lesen und verstehen, den Arbeitsplatz einzurichten aber auch wieder aufzuräumen und um die Aid-Ernährungspyramide. Die dort aufgeführten Lebensmittel sind auf sechs verschiedenen Ebenen verteilt. Die Basis der Pyramide bilden die Getränke. Es folgen an zweiter Stelle Gemüse und Obst, an dritter Stelle Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln. Danach folgen tierische Lebensmittel - Milch, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Wurstwaren, die maßvoll verzehrt werden sollen. Sparsamer Einsatz ist für Fette und Öle angeraten. Süßigkeiten und Snacks sind in der Pyramidenspitze aufgelistet. Das bedeutet nun nicht, dass sie "spitze" sind, sondern dass sie als "Extra" selten verzehrt und dann aber genossen werden können.

Doch auch der „Tischknigge“ stand auf dem Plan: „Wie wird der Tisch richtig gedeckt?“ und „Welche Tischregeln gehören zu einer entspannten Essatmosphäre dazu? Doch auch das scheint den Kindern großen Spaß gemacht zu haben, denn sie versahen ihre Esstische mit Mottos und deckten diese entsprechend ein in „Natur“, „Edelsteinen“, „Seerosen“ und „Meer“.

Zum Abschluss gab es zwei Prüfungen: ein schriftlicher Test und eine praktische Prüfung, nämlich das besagte Buffet, bei dem so manchem das Wasser im Munde zusammenlief. Kein Wunder, dass die 17 Schülerinnen und Schüler dann ihren eigenen „Ernährungsführerschein“ ausgehändigt bekamen, den sie mit Stolz entgegen genommen haben. Finanziert unter unterstützt wurde das Projekt „AID-Ernährungsführerschein“ vom Kinderschutzbund und von Elternbeiträgen. „Ich danke aber auch den hilfsbereiten Müttern, die das Projekt ganz toll mitgetragen und unterstützt haben“, so Klassenleiterin Eva Völker. „Wir würden uns sehr wünschen, wenn das Ministerium den Koch- und Ernährungsbereich wie früher wieder in den Unterricht aufnehmen könnte, weil diese Alltagskompetenz eindeutig fehlt“, ist das Anliegen der außerschulischen Fachkraft Helene Guschwa. Außerdem sei es wichtig, dass die Kinder ihre neu erworbene Kochkunst auch zu Hause weiter praktizieren, was

anhand der Rezepthefte machbar ist.

-ise