



Die Jungen und Mädchen der 3b bekamen zum Abschluss des Ernährungs-Projektes Diplome und Kochlöffel. Kursleiterin Trixi Saibel (von links), Klassenlehrerin Tina Müller und Schulleiterin Sabine Schwarz freuen sich mit den Kindern.

Foto: kr

Drittklässler lernen gesunde Ernährung

VON RAINER KREY

Pattensen. Gesunde Ernährung ist ein wichtiges Thema, das die Kinder am besten schon in der Grundschule lernen sollten. Davon ist auch Sabine Schwarz, Rektorin der Grundschule Pattensen, überzeugt. „Allein können wir das aber nicht leisten“, sagt sie. Und ist sehr froh darüber, dass die Schule nun im dritten Jahr in Folge einen kompetenten Partner nach Pattensen holen konnte: Der Verein Gelbetomaten e.V. mit Sitz in Horburg (bei Barum) hat sich die Umwelt- und Ernährungsbildung von Kindern, Jugendlichen und Familien auf die Fahnen geschrieben und bietet unter anderem das Projekt „Kochen&Erleben@school“ an.

Die mobile Kochplatte muss herhalten

Acht Wochen lang, immer donnerstags in einer Doppelstunde, kam Kursleiterin Trixi Saibel in die Schule, um den Kindern der beiden dritten Klassen etwas über gesunde Lebensmittel beizubringen und gemeinsam Speisen zuzubereiten. Das Projekt fand zwischen den Sommer- und den Herbstferien statt und ging jetzt mit einer Abschlussveranstaltung zu Ende. „Kochen ist eine wichtige Alltagskompetenz

An der Grundschule Pattensen lernen Schüler den richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Doch das Projekt ist in Gefahr

und Bedingung für eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise“, sagt Kursleiterin Trixi Saibel aus Klecken. Sie ist bereits im dritten Jahr an der Schule in Pattensen und kennt die besonderen Bedingungen. Weil es keine Schulküche gibt, muss eine mobile Kochplatte her und auch der Backofen im Lehrerzimmer wird mitbenutzt. Aber längst nicht alle Gerichte, die die Jungen und Mädchen in Kleingruppen von vier bis fünf Kindern zubereiten, werden gekocht. Die Klasse 3b hat für den Abschlussstag ihre Patenklasse 1a zum Essen eingeladen – und im Vorfeld Nudelsalat, Brotspieße, Obstsalat und Knabbergemüse mit Dip zubereitet. „Alles ist vegetarisch“, sagt Kursleiterin Saibel.

Und alles machen die Kinder selbst: Die frischen Lebensmittel werden geputzt und geschnitten – auch Sauberkeit und Mülltrennung stehen auf dem Lehrplan. Eigentlich ist auch ein Besuch im Supermarkt vorgesehen, aber weil es im Dorf keinen gibt, wird dieses Thema nur theoretisch

behandelt. Und die Kinder bringen die Lebensmittel von Zuhause mit. Zum Kursinhalt gehörte auch ein Besuch auf dem Hof Benecke – dort erfuhren die Kinder, woher die Milch kommt, wie man Käse macht und wo die Hühner wohnen.

Schulleiterin suchte nach Sponsoren

Auf die Frage, wem der Besuch auf dem Bauernhof besonders gut gefallen hat, recken alle Kinder der 3b die Hände in die Luft. Aber auch das gemeinsame Zubereiten der Mahlzeiten und das gemeinsame Essen ist bei den Kindern sehr gut angekommen. Was ihnen besonders gefallen hat? Der neunjährige Leo findet es super, dass er jetzt weiß, wie man Gemüse schneidet – die richtige Technik ist alles. Dass die Kinder das Gelernte mit nach Hause nehmen, die Rezepte in der Familie nachkochen, ist gewollt.

Klassenlehrerin Tina Müller empfindet das Projekt als wertvolle Bereicherung des Unter-

richts, lernt selbst auch noch Dinge dazu. „Mit 18 Kindern in der Klasse können wir so etwas ohne Unterstützung nicht leisten“, sagt sie. Und hofft – genauso wie Schulleiterin Sabine Schwarz – dass auch die künftigen dritten Klassen der Schule die Möglichkeit bekommen, das Angebot des Vereins gelbetomaten e.V. zu nutzen. Aber das ist noch völlig offen. Wie so oft, hängt es am lieben Geld.

Geld von der Stadt könnte ausbleiben

„In den ersten beiden Jahren hat die Stadt Winsen die Kosten für beide dritten Klassen übernommen“, berichtet Schulleiterin Schwarz. In diesem Jahr zahlte die Stadt nur für einen Kursus. Weil es für die Schule aber nicht in Frage kam, die dritten Klassen unterschiedlich zu behandeln, bemühte sich Sabine Schwarz um Sponsoren – und wurde fündig: Die Niedersächsische Bingo-Umweltstiftung unterstützt das diesjährige Ernährungsbildungsprojekt an der Grundschule mit 3000 Euro. Im kommenden Jahr wird es finanziell noch enger – dann hat die Schule drei dritte Klassen. Und ob die Stadt angesichts der leeren Kassen das Projekt dann überhaupt noch fördert, ist zweifelhaft.