



Sternekoch Stefan Marquard zeigt den Schülern, wie sie den Lauch richtig schneiden. Sarah (10) und Sophia (10) machen es nach.

FOTO: THOMAS GÖDDE

Schüler lernen vom Sternekoch

Stefan Marquard besucht mit seinem Team die Konradschule. Er hilft den Mädchen und Jungen dabei, ein frisches Menü zuzubereiten

Von Maximilian Hulisz

Genüsslich schlemmen die kleinen Köche der Konradschule ihr selbstgemachtes Menü, das sie mit dem Fernsehkoch Stefan Marquard auf ihre Teller gezaubert haben. Der renommierte Star – bekannt aus der TV-Show „Die Kochprofis“ – legt am Dienstag mit seinem vierköpfigen Team an der Fernwaldstraße einen längeren Halt ein und bringt gleich drei verschiedene Gerichte für ein schmackhaftes Essen mit. Ein Kartoffel-Gemüsesalat mit grüner Joghurtsoße, ein Spinatpfannkuchen mit dazugehörigem Putencurry und ein Saftpudding mit Erdbeeren stehen auf dem Speiseplan.

In der Küche geht es zuweilen hektisch zu: In zwei Kleingruppen mit je zwölf Schülern schnappen sich die Jungköche das bereitliegende Messer und den Kochlöffel.

Sie postieren sich an Herd und Ofen, sie warten gespannt auf ihren Einsatz. Die Mädchen und Jungen hacken frische Küchenkräuter, sie werfen klein geschnittenes Gemüse in eine große Schale. Einige der Schüler mengen den bunten Salat durch, andere kümmern sich wiederum um den süßen Nachtisch. Hier streuen Kinder frische Minze auf die Erdbeeren, dort gießen sie ein wenig Kondensmilch nach.

Eine Herzensangelegenheit

Die Experten haben derweil immer ein Auge auf das Geschehen in der gefüllten Küche. Sie leiten die Teilnehmer und das Team der Konradschule an. „Wo ist jetzt die Dessertabteilung?“, fragt Sternekoch Marquard in die Runde, um direkt danach die Anweisung zu geben: „Immer locker die Zutaten durchmischen.“



„Unser Ziel ist es, einmal in der Woche frisch zu kochen.“

Dagmar Güldenber, Erzieherin

Zwischen Schüsseln und Schalen wird deutlich, das Ziel des Projektes „Sterneküche macht Schule“ ist klar gesetzt: Die Profis möchten Kindern ans Kochen bringen. Zugleich soll das Essen der Schule aufgepeppt und nahrhafter gestaltet werden. „Mir geht das Herz auf, wenn ich die Schüler kochen sehe. Sie sind für uns vollwertige Teammitglieder. Wir brauchen eine neue Generation, die gerne kocht“, betont Marquard. Oft bliebe das fami-

liäre „Essen-Machen“ auf der Strecke. Das müsse sich ändern.

Dem stimmt auch die Erzieherin Dagmar Güldenber zu. Sie hatte die Idee, das Projekt an die Konradschule zu holen: „Ich habe davon in der Zeitung gelesen. Wir versuchen einmal in der Woche frisch zu kochen, heute nehmen wir Tipps und Ratschläge gerne mit.“ Gemüse käme aus dem Schulgarten.

Bei Inga (9), Maya (8), Nina (8), Lily (8) und Marie (9) kam der Projekttag sehr gut an. Maya saget mit einem breiten Grinsen auf dem Gesicht: „Lecker! Vieles habe ich bisher noch nicht probiert.“

i Das Projekt „Sterneküche macht Schule“ wird zusammen mit der Knappschaft auf die Beine gestellt. Für den Projekttag an der Konradschule spendete der Hof Umberg Erdbeeren und Kartoffeln.