

Unterricht am Herd war Gold wert

Beim Kochen mit einem Profi lernten Grundschüler aus Reimsbach leckeres aus der Frischeküche kennen.

REIMSBACH (rup) Live-Kochstunde für die „kleinen Köche“ der Grundschule Reimsbach in Steins Culinarium: Gesunde Ernährung, der Spaß am gemeinsamen Kochen, das Bedürfnis für frische Zutaten und die große Kinderlust auf Pizza begeistert auch Michael Lenz. Kinder in spielerischer Form ans gute Essen und Trinken heranzuführen, liegt dem Reimsbacher besonders am Herzen. „Denke global und agiere lokal“, das ist einer seiner Leitsätze, die er auch regelmäßig in „Steins Culinarium“ vorlebt, praktiziert und auch gerne weitergibt. Schon im vergangenen Jahr waren Grundschüler aus Reimsbach bei ihm zu Gast, ein guter Grund gleich zu Anfang des neuen Jahres so weiterzumachen.

Schule mal ganz anders, Schule mal ganz praktisch – das kommt

„Ich sehe das als meinen Beitrag und mein Engagement für die Kinder an.“

Michael Lenz

bei den Jungen und Mädchen gut an. Dabei wird ganz lebendig aktuelle Warenkunde vermittelt – amüsant und lehrreich – mit frischer Pizza. Gemeinsam frisches Essen zuzubereiten und dabei viel Spaß zu haben, das war das Credo dieses lehrreichen und zugleich unterhaltsamen Vormittags der Klasse 2.2 der Grundschule Reimsbach mit Lehrerin Nicole Selzer bei ihrem Besuch in „Steins Culinarium“.

Aus was besteht die Pizza, was kommt an guten Sachen drauf, wie

wird aus Mehl und Hefe ein gärender Pizzateig – viele Fragen galt es zu beantworten und das ganz praktisch. Nach dem Händewaschen – die Hygiene ist ein ganz wichtiger Aspekt beim Kochen und in der Küche – ging es ans gemeinsame Schnibbeln und Käseraspeln, dann folgte das In-Streifen-schneiden der beliebtesten Pizza-Zutat, der Salami, und schon ging es hurtig und in Riesenschritten in Richtung Lieblingsspizza. Das Kochlöffelteam wirbelte und zauberte, - und schuf so ganz nebenbei die ein oder andere ganz „neue“ Pizza-Kreation. Nach dem Teigausrollen brachte man die unterschiedlichsten Formen auf den Tisch, mal rund oder eckig, ja sogar herzförmig und „schaufelte“ je nach Geschmack die verschiedensten Lieblingszutaten drauf, mit rotem oder gelb-grünem Rand, - die Paprika machte es möglich. Und dann kam der ganz große Moment. Begleitet von einem appetitanregenden feinen Pizzaduft konnten schon nach kurzer Zeit die fertigen Pizza-Kreationen aus dem 250 Grad heißen Backofen herausgenommen werden. Ein toller Moment für die kleinen Pizzabäcker! Und einfach lecker - nach getaner und erfolgreicher Arbeit durfte, nein musste das eigene Meisterwerk direkt vor Ort auch noch verzehrt werden – ganz frisch und so lecker wie keine Pizza jemals zuvor. Und dann konnte auch noch beim Nachbarn „gepickt“ und probiert werden. Eine tolle Sache!

„Nachahmer sind willkommen,“ versichert Michael Lenz. Wer Spaß daran hat, mal mit seiner Grundschule ein solchen unterhaltsamen



Schulunterricht einmal ganz praktisch mit Michael Lenz in „Steins Culinarium“ in Reimsbach. Den Grundschulern hats gefallen - und auch richtig gut geschmeckt.

FOTO: ROLF RUPPENTHAL

und informativen praktischen Unterrichtstag, darf sich gerne melden. „Ich sehe das als meinen Beitrag und mein Engagement für die Kinder hier vor Ort an“, betont Michael Lenz. Diese Idee kann schnell zum „Selbstläufer“ werden, denn sie ist zukunftsgerichtet und bildet ei-

nen wichtigen Spannungsbogen in der Welt der „Fertiggericht-Generation“. „Meine Schüler können jetzt auf jeden Fall schon mal selbst eine Pizza backen“, freut sich die Lehrerin Nicole Selzer. Diesen nicht alltäglichen Unterrichtstag werden die Jungen und Mädchen jedenfalls so

schnell nicht vergessen. Und eine Frage ist damit auch geklärt: Warum gibt es rote, grüne und gelbe Paprikaschalen? Ganz klar – damit man einen schönen bunten Rand um die Pizza legen kann.

www.steins-altes-haus.de

facebook : Steins Fewo Culinarium