



Mal in einer richtigen Großküche zu Werke gehen, das machte den Jungen und Mädchen offensichtlich viel Spaß.

VOLKER HEROLD / FFS

Gemeinsam kochen macht Spaß

Hauswirtschaftsklasse der Heinrich-Heine-Gesamtschule durfte mit Profis in den Töpfen rühren

Kerstin Heidland

Rheinhausen. Wie bekommt man Sechstklässler dazu, samstagsmorgens freiwillig Unterricht zu machen? Unmöglich? Keinesfalls, wie die Heinrich-Heine-Gesamtschule am vergangenen Wochenende bewiesen hat. Wichtig ist nämlich nur, dass der Lernstoff Spaß macht und man viel selber machen kann. Deshalb stehen Victoria, Ashley, Cem und Anna gerade gemeinsam mit ihren Klassenkameraden in der großen Profiküche des Bildungszentrums für die Ver- und Entsorgungswirtschaft im Businesspark Niederrhein in Rheinhausen und rühren Dips, pürieren Früchte oder kochen Nudeln.

Nachhaltige und ausgewogene Menüs entstehen

Die Hauswirtschaftsklasse von Jana Mertens wurde eingeladen, ein leckeres und gesundes Menü unter Anleitung von drei Profiköchen zuzubereiten. „Wir haben in unserer Schule natürlich auch einen gut ausgestatteten Küchenraum, aber in eine echte Kantinenküche hineinschnuppern zu können ist natürlich ein riesengroßes Erlebnis für die Kinder“, freut sie sich und ist stolz auf ihre kleine Schar, die bereits lecker duftende Brötchen gebacken hat und gerade etwas argwöhnisch den riesengroßen Stabmixer beäugt, der für ungeübte Augen aussieht, als ob er eher auf dem Bau Verwendung finden würde als hier in der Küche.

„Solche Geräte haben wir in der



Koch Toni Reupke (r.) zeigt Lea, Asheley, Anna und Tyler (v.l.) wie große Mengen gekocht werden.

VOLKER HEROLD / FUNKE FOTO SERVICES

Schule natürlich nicht und deshalb finden wir es so toll, dass die Klasse hier so viele neue Eindrücke mitnehmen kann“, sagt Daniela Prado. Sie ist die didaktische Leiterin des Projektes und darf gemeinsam mit ihrer Kollegin zuschauen, wie aus Rohzutaten ganz schnell ein gesundes, nachhaltiges und ausgewogenes Menü entsteht. Zubereitet wird gerade weizenfreies Brot mit veganer Aioli, Kichererbsen-Nudeln mit Bolognesesauce und einer veganen Tomatensauce, buntes Ofengemüse, selbst gemachte Limonade und Beerenquark zum Nachtisch.

„Die Brötchen haben wir mit Dinkelmehl gemacht statt mit Weizenmehl. Das ist viel gesünder, hat mehr Ballaststoffe und macht länger satt“, erklärt Cem den Grund für die Auswahl der Zutaten. Diese Art Lehrstoff ist ganz normal für die Profiklasse Hauswirtschaft, denn der Lehrplan umfasst nicht nur die

Wir unterstützen die Schulen gerne bei diesen Projekten und möchten damit junge Leute für den Beruf begeistern.

Nicole Hagemann-Marré vom Bildungszentrum für die Ver- und Entsorgungswirtschaft hat die Aktion mitorganisiert

man Lebensmittel richtig im Kühlschrank verstaut, auf die nötige Hygiene achtet und dann anfängt, die Produkte korrekt zubereitet. Zum Schluss achten die Lehrer noch darauf, dass tatsächlich mit beiden vorhandenen Werkzeugen gegessen wird und korrigieren hier und da auch noch die korrekte Handhabung von Messer und Gabel. Knigeregeln sind hier und heute allerdings nicht ganz so wichtig, es geht primär um den Spaß.

Den haben die Jungen und Mädchen offensichtlich. Das freut auch Nicole Hagemann-Marré und Kai Homann. Sie haben gemeinsam die Fäden hinter der Aktion außerhalb der Regelschulstunden gezogen und werten das Projekt bereits jetzt als großen Erfolg, obwohl sie das Essen noch gar nicht probiert haben. „Wir unterstützen die Schulen gerne bei diesen Projekten und möchten damit junge Leute für den Beruf begeistern. Wir nehmen auch sehr gern Praktikanten und freuen uns über jeden Auszubildenden, der den Weg zu uns findet“, sagt Hagemann-Marré vom Bildungszentrum für die Ver- und Entsorgungswirtschaft.

Dem kann Kai Homann von Duisburg Kontor und damit aus städtischer Perspektive nur zustimmen. Das Gemeinschaftsprojekt ist geglückt und vielleicht wird einer der kleinen Köche und Köchinnen ja bald den einen oder anderen Sternekoch in den Ruhestand schicken. Der Grundstein für solides Arbeiten in einer Profiküche ist jedenfalls definitiv gelegt.

korrekte Zubereitung der Sauce béarnaise, wie viele ältere Semester das noch aus ihrer Schulzeit in dieser Fachsparte kennen. Der Unterricht ist heute deutlich Vielschichtiger. „Wir beginnen schon damit, dass die Schüler ein Budget bekommen und dann selbstständig einkaufen gehen“, erklärt Jana Mertens.

Als Nächstes wird gezeigt, wie