

Brennnesseln in der Kinderkochschule

Wittelsbacher Land Spezialitätenwirt Andres Kühner kocht mit Meringer Grundschulern, die anfangs durchaus skeptisch waren

VON HEIKE JOHN

Mering Kann man etwas auch ohne Waage wiegen? Ja, denn bei Kräutern bedeutet das Wiegen etwas ganz anderes. Wie ein Profikoch schnittlauch oder Petersilie durch Hin- und Herbewegung des Messers klein schneidet, erfuhren die Schüler aus der Ambérieu-Grundschule von Andres Kühner. Der Spezialitätenwirt aus Kissing zeigte den Viertklässlern im Rahmen einer kleinen Kräuterkunde aber auch, was es außer diesen bekannten Grünstängeln noch an leckeren Würzmitteln in heimischen Gärten gibt und wie Dill und Salbei, Currykraut, Thymian oder Gold-Oregano duften.

Zusammen mit ihrer Lehrerin Ursula Herb nahmen die Schüler auf Einladung des Wittelsbacher-Land-Vereins an der Kinderkochschule teil. Sie ist ein Baustein des Projekts „Gesunde Ernährung durch regionale Produkte. Na(h) gut – nah kaufen, gut essen“, das im vergangenen Jahr auf dem Zentrallandwirtschaftsfest in München bereits als vorbildlich für Bayern vorgestellt wurde. Die Maßnahme will Grundschüler und Kindergartenkinder zu gesunder Ernährung mit frischen Produkten aus der Region heranzuführen.

Dazu erhielten im vergangenen Schuljahr bereits rund 500 Buben und Mädchen im Landkreis Aichach-Friedberg Geschmacksschulungen. Viele von ihnen dürfen seither mit einem der Wittelsbacher Spezialitätenwirte kochen und werden auch im laufenden Schuljahr Bauernhöfe und Direkterzeuger besuchen, um zu lernen, wie Lebensmittel entstehen.

Für Projektmanagerin Beate Oswald-Huber bedeutet dies viel Or-



Alles wird selbst gemacht und Andres Kühner erklärt, wie die Nudelplatten gefüllt werden.

Foto: Uschi Herb

Na(h) gut – nah kaufen

● **Das Projekt** ist bayernweit einmalig. Es besteht aus drei Bausteinen: 1. Geschmacksschulungen für Kinder in Kitas und der 1. Klasse/ 2. Besuch beim Direktvermarkter für Schüler der 2. und 3. Klasse/ 3. Kochen mit Spezialitätenwirten für Dritt- oder Viertklässler

● **Vier Spezialitätenwirte** im Verein beteiligen sich zwei- bis dreimal jährlich an den Kochaktionen: Andres Kühner von Kühners Landhaus in Kissing, Hildegard Haugg vom Gasthof zum Schloß in Stätzing, Stefan Fuß vom Gasthaus Goldener Stern in Rohrbach und Roby Schreck vom Waldgasthof Burghof in Oberwittelsbach.

● **Laufzeit** Unter dem Titel läuft es seit dem Schuljahr 21011/12 vorerst bis Ende 2014. Die Ergebnisse werden 2015 evaluiert.

● **Ansprechpartner** ist Projektmanagerin Beate Oswald-Huber (Tel. 0821/6080188) vom Verein Wittelsbacher Land

● **Finanziert** wird es vom Verein Wittelsbacher Land mit 100 000 Euro. Die Europäische Union und das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten fördern das Vorhaben mit 50 Prozent der Nettokosten über „Leader in ELER“. (jojo)

ganisationsarbeit, denn das für die Einrichtungen kostenlose Angebot wird sehr gut nachgefragt. Die Schüler der Ambérieuschule durften die Schulküche der benachbarten Mittelschule nutzen. Zusammen mit Andres Kühner und seinem Koch Hagen Köpke bereiteten die Zehnjährigen ein ganzes Menü zu. Ein Gericht zu finden, das den Geschmack junger Leute trifft, in der Vorbereitung 24 Kinder gleichzeitig beschäftigen kann und ausschließlich unter Verwendung von regionalen Produkten hergestellt wird, war dabei die hohe Kunst für den Profikoch.

Selbst gemachter Nudelteig überzeugt alle

Andreas Kühner, der selbst drei Kinder hat, verstand es gut, mit den größtenteils unerfahrenen Nachwuchsköchen umzugehen, und wählte Kräutermaultaschen mit Fleischpflanzerl als Menü. Das dabei verwendete Fleisch stammte vom Wittelsbacher Weideox. Beim gemeinsamen Essen zeigten sich einige Schüler zunächst etwas zurückhaltend, denn Brennnesseln aus dem Garten von Kühners Oma zählten bislang nicht unbedingt zu ihren Lieblingsspeisen.

Die Füllung des natürlich auch selbst ausgerollten Nudelteigs mundete jedoch wider Erwarten gut und die ganz Skeptischen wurden durch den selbst gerührten Nachtisch, Pannacotta mit Erdbeeren, allemal versöhnt. In zwei Wochen ist eine weitere vierte Klasse der Ambérieuschule an der Reihe.

Die Meringer Grundschule bildet somit den Auftakt für die Kinderkochschule, die bislang lediglich als Probelauf im Jahr 2013 in Stätzing und Kissing durchgeführt worden war.