

Dieses Projekt macht Appetit auf mehr

HÖCHST Kinderhilfswerk unterstützt gesundes Kochen an der Lange-Schule

Timo (12) besucht die sechste Klasse der Helene-Lange-Schule und kocht gerne. Genau so wie Matilda, Andra (beide zwölf Jahre), Deerdi (13) und Lina (15). Sie machen mit beim Ernährungsprojekt „Gesund und kreativ kochen“, das vom Schülertreffpunkt „Café Escabana“ des Vereins „Junularo – Raum für Jugend“ für Mädchen und Jungen des Höchster Mittelstufengymnasiums im vergangenen Jahr initiiert wurde.

Als Küchen-Arbeitsgemeinschaft (AG) ist das Projekt gestaltet. Gekocht wird in den Räumen des Jugend- und Kulturzentrums (JuKuz) Höchst, mit dem die Einrichtung an der Helene-Lange-Schule eine Kooperation hat. Die Gruppe trifft sich für zwei Schulstunden pro Woche dort.

Frische Zutaten müssen es sein

Die Gymnasiasten probieren unter Anleitung von Honorarkraft Ronja Friebe Rezepte aus, tauschen sich über ihre Essgewohnheiten aus und genießen die gemeinsam gekochten Gerichte. Und die sind „vegetarisch oder vegan“, wie es Timo erklärt.

„Beim letzten Mal haben wir Kartoffelpuffer mit einer Champignons-Mandel-Sauce zubereitet“, erzählt Andra. Natürlich aus ausschließlich frischen Zutaten. „Wir haben die Kartoffeln frisch gerieben, um daraus die Kartoffelpuffer zu machen“, erklärt es Timo. Das Gericht habe sehr gut geschmeckt, bestätigen auch die anderen Mitschüler.

Das Deutsche Kinderhilfswerk



Freuten sich über den Scheck, den ihnen Michael Kruse vom Kinderhilfswerk überbrachte (v.l.): Deerdi (13), Lina (15), Andra (12), Matilda (12) und Timo (12).

FOTO: MAIK REUSS

findet die Idee super und unterstützt die Koch-AG mit 2000 Euro. Michael Kruse, zuständig für die regionale Koordination beim Deutschen Kinderhilfswerk, überreicht daher an das Team des Café Escabana und den Trägerverein einen symbolischen Scheck über 2000 Euro, mit dem das gemeinsame Kochen weiter finanziert werden kann. Das Deutsche Kinderhilfswerk setzt sich seit mehr als 45 Jahren für die Rechte von Mädchen und Jungen ein. Der gemeinnützige Verein initiiert und unterstützt unter anderem Maßnahmen und Projekte, die die Teilhabe von Kindern und Jugendlichen fördern – unabhängig davon, wo sie herkommen. Schwerpunkte liegen dabei besonders auf den Kinderrechten, der Mitbestimmung von Kindern und Jugendlichen und die Überwindung von Kinderarmut in Deutschland.

„Durch das Projekt lernen die

Schüler mehr über eine gesunde Ernährung und probieren es gemeinsam aus“, lobt Kruse. Das Besondere sei gerade auch, dass die Teilnehmer der Koch-AG Vorschläge machen können und mit einbezogen werden in die Entscheidung, was gekocht werden soll.“ So ein tolles Projekt müsse einfach unterstützt werden.

Recherche für das Pudding-Rezept

Bei der Frage, was gekocht wird, machen sowohl die AG-Leiterin als auch die Schüler Vorschläge, die dann gemeinsam diskutiert werden. „Nächste Woche wollen wir mal eine Süßspeise ausprobieren, einen Pudding“, sagt Andra. Ronja Friebe bereitet diesen Wunsch vor und sucht nach entsprechenden Rezepten.

Der Beteiligungsprozess in der pädagogischen Arbeit im „Café

Escabana“ wird großgeschrieben. Die Mädchen und Jungen werden bei der Gestaltung des täglichen Ablaufs und bei den Vorbereitungen von Angeboten mit in die Prozesse einbezogen. Die Partizipation ist eines der zentralen Themen in der Arbeit des Trägervereins Junularo, der neben der Einrichtung im Höchster Mittelstufengymnasium auch Träger von fünf weiteren Kinder- und Jugendeinrichtungen ist, wie dem Mädchenkulturzentrum Mafalda.

Die Beteiligung der Mädchen und Jungen zeigt sich an der Helene-Lange-Schule ganz konkret. So wird etwa der Cafébetrieb von einem Team bestehend aus Schülern organisiert. Das „Café Escabana“ wurde 2005 eröffnet und hat sich mittlerweile um Ganztagsangebote, zum Beispiel Hausaufgabenbetreuung oder kreative und sportliche Aktivitäten erweitert.

ALEXANDRA FLIETH