

# Lernen mit Brotgesicht und Kartoffelpresse

Von Ute Ziemann

Agraringenieurin Irmhild Drechsler bringt Grundschulern gesunde Lebensmittel nahe. Wer erfolgreich mit ihr geschnippelt und getestet hat, kann nach einer Prüfung den Ernährungsführerschein für gutes Wissen bekommen.

**ROLLENHAGEN.** „Ich bin immer wieder überrascht, wie wenige Obst- und Gemüsesorten unsere Kinder kennen. Die meisten haben auch noch nie eine Kartoffel geschält“, sagt Irmhild Drechsler. Die Diplom-Agraringenieurin aus Rollenhagen bei Pasewalk ist seit fünf Jahren im Auftrag des Landfrauenverbandes in Grundschulen Mecklenburg-Vorpommerns unterwegs, um Dritt- und Viertklässlern das Thema „gesunde Ernährung“ näher zu bringen.

Dabei lernen die Kinder anhand der Ernährungspyramide nicht nur wichtige Lebensmittel kennen, sie üben auch den praktischen Umgang mit Küchengeräten und bereiten kleine Gerichte zu. Beim Schneiden, Rühren und Reiben gehen sie eigenverantwortlich mit Lebensmitteln um, schmecken Gerichte ab und erkennen, dass man Essen nicht wegwerfen soll.

Auf dem Stundenplan stehen aber auch Tischknigge,



Der Ernährungsführerschein

FOTO: BERND HAMANN

Hygiene, Arbeiten im Team und die Freude am gemeinsamen Essen. Zum Abschluss des Projektes legen die Schüler eine Prüfung ab und erhalten den Ernährungsführerschein. „Ich will den Kindern in den zwölf Stunden, die mir zur Verfügung stehen, nichts eintrichtern. Ich möchte Anregungen geben, um sie für eine gesunde Ernährung und eigenverantwortliches Arbeiten in der Küche zu begeistern“, erklärt die Landfrau, die das Projekt als sinnvolle Ergänzung zum Unterricht sieht.

Wichtig ist für sie, dass die Kinder in der praktischen Tätigkeit lernen. Deshalb beginnt sie die Übungen stets mit einem Brottest. Toast-, Weizenmisch- und Roggenmischbrot mit und ohne Körner werden aufgeschnitten, und jedes Kind muss daran

riechen und es kosten. Während die meisten Kinder zuerst zum Toastbrot greifen und das gesündere Körnerbrot ablehnen, erkennen sie im Laufe der Übung doch, dass das Toastbrot untoastet und ohne Belag nach nichts schmeckt.

„Wenn es sich anbietet, gehen wir auch gemeinsam einkaufen. Das ist sehr nützlich, weil wir dort beispielsweise viele Obst- und Gemüsesorten sehen und uns ihre Namen einprägen können“, sagt Irmgard Drechsler. Spaß mache den Kindern das Anfertigen der Brotgesichter, erzählt die engagierte Mutter und Oma. Das Brotgesicht ist ein einfaches Butterbrot, das die Kinder mit Gemüse ihrer Wahl dekorieren dürfen.

Gibt es in der Schule eine Küche, werden selbst geschälte Kartoffeln gekocht und mit Hilfe einer Presse zu Kartoffelbrei verarbeitet. „Mit der Presse will jedes Kind arbeiten, denn von zu Hause kennen sie dieses Küchengerät nicht“, erzählt die gebürtige Thüringerin. Auch Nudel-, Obst- und Gemüsesalat sowie selbst gemachter Schlemmerquark stehen auf dem Speiseplan. Zum Abschluss werden alle zubereiteten Gerichte in gemütlicher Runde gemeinsam gegessen.

**Kontakt zur Autorin**  
u.ziemann@nordkurier.de



Emsig bei der Sache: Die gekochten Kartoffeln werden durch die Presse gedrückt, um daraus leckeren Kartoffelbrei zu machen.

FOTO: IRMHILD DRECHSLER