

»Vollkorn-Häschen« ziehen ein

Osningschüler bereiten ganz begeistert komplettes Drei-Gänge-Menü zu

Von Jürgen Rahe (Text und Fotos)

Sieker (WB). In der Osningschule wird gesunde Ernährung groß geschrieben. Dabei spielt nicht nur die Theorie eine Rolle – es geht auch praktisch zu. Wie gestern, als 28 Kinder der Klasse 3 b ein komplettes Drei-Gänge-Menü zubereiteten.

Punkt 10 Uhr machten sich die Jungen und Mädchen im Alter zwischen acht und zehn Jahren in der Schulküche frisch ans Werk. Dies allerdings nicht allein, sondern im Beisein von Thorsten Richter, Küchenmeister der Bielefelder Firma »Sternzeit-Catering«, und Klassenlehrerin Anna-Marie Klose. Hintergrund: Die Konrektorin der Osningschule, Jutta Richter, ist mit Thorsten Richter verheiratet und hat dieses kulinarische Lernprojekt schon im vergangenen Jahr auf den Weg gebracht. Und das mit großem Erfolg. Denn Thorsten Richter gefiel es so gut in der Osningschule, dass er im vergangenen März die Projektteilnehmer spontan zum Gegenbesuch in die »Sternzeit-Catering«-Küche am Heimweg 4 einlud.

Und so soll es auch diesmal sein. Die Kinder der Klasse 3 b sind am kommenden Donnerstagvormittag herzlich eingeladen, um einmal vor Ort den Küchenprofis bei der Arbeit über die Schulter zu schauen. Wie Thorsten Richter (43) gestern verriet, haben seine Chefs Matthias Eichler, Albrecht Sprenger und Andreas Oehme erneut spontan ihre Zusage gegeben.

Aber zurück zur gestrigen Menü-Aktion. Die stand im Hinblick auf das nahe Osterfest ganz im Zeichen von »Vollkorn-Häschen« und »Krümel-Monster«. Den Menü-Vorschlag hatte Thorsten Richter gemacht, und selbstverständlich stand er dem Köche-Nachwuchs bei der Zubereitung der leckeren und gesunden Speisen mit Rat und Tat zur Seite.



Die Osningschüler Lukas, Emir, Hanna, Valerie, Simone, Iman, Aylin, Vanessa, Alicia und Viola sind im Beisein von Küchenmeister Thorsten Richter und Klassenlehrerin Anna-Marie Klose begeistert bei der Sache.

Von der Schulküche frisch auf den festlich geschmückten Tisch, so hieß das Motto. Als Vorspeise gab es Frühlingssalat und bunte Möhren im Himbeerdressing. Der Hauptgang bestand aus Kokos-Sesam-Fischstäbchen mit Joghurtsoße und Gemüse-Couscous, und zum Abschluss wurde Krümel-Monster (Apfel mit kernigen Haferflocken) serviert. »Hmmm, hat prima geschmeckt«, berichtete am Nachmittag strahlend die achtjährige Vanessa Kosyrew. Schon beim Zubereiten der Speisen sei ihr das Wasser regelrecht im Munde zusammengelaufen. Es sei toll, wenn man gut kochen könne, fügt das aufgeweckte Mädchen hinzu. Ihr eigener Berufswunsch sei aber, einmal Model zu werden.



Präsentieren mit Freude den leckeren Nachtisch (von links): Lukas Ramsbrock, Lehrerin Anna-Marie Klose und Vanessa Kosyrew.