Wiki (von links), Wiebke und Kirsten schneiden Mozzarella für die Pizza klein. Vorher lagen Paprikaschoten zwischen Messers Schneide und Brettchen. UZ

Puhh, doch ganz schön anstrengend! Bjarne reibt die Möhren für einen Rohkostsalat, der später am Büffet heiß begehrt sein wird.

Diese beiden Schüler schnippeln in der Grundschule unter Anleitung bunte Kartoffeln klein, die zu einem sättigenden Salat verarbeitet werden. FOTOS: STUBBE

Geschmackstraining mit Conrad Bölicke

Gesunde Ernährung steht auf dem Stundenplan: St. Antonius-Schule besucht die arteFakt-Küchenwerkstatt

VON UNDINE ZEIDLER
UND MARIO ASSMANN

Osterholz-Wilstedt. Heiß war es am Steinbackofen. Bei Bauer Hinrich „Hini" Meyer durften die Kinder Holzscheite in die Flammen werfen, die zur Luke heraus züngelten Drei Stunden wird es dauern, bis die rußschwarzen Steine weiß geworden sind und die richtige Pizza-Temperatur haben. Diese Zeit werden die zwanzig Grundschüler der St.-Antonius-Schule brauchen, um unter Conrad Bölickes Anleitung Pizzateig zu kneten. „Kinder kochen für Kinder" heißt das dreitägige Projekt, womit Bölicke bei ihnen die Lust am gesunden Essen wecken will.

Er wolle die „Grundnahrungsmittel ihres Alters entzaubern", erzählt Bölicke in der Pause zwischen Pizzateig und Tomatensauce, denn nicht alles Essen müsse aus der Tiefkühltruhe kommen. Und wenn Kinder schmecken lernen sollen, gehe das am besten „über die Produktionsfreude". Darum habe er die Grundschüler in die „arteFakt-Küchenwerkstatt" eingeladen – an diesem Tag eine neugierige Gruppe von Zweit- bis Viertklässlern.

Einen Esslöffel flüssiger Hefe aus einem Krug hatte Bölicke jedem Kind an einem der beiden Edelstahltische in dessen Mehlkuhle geschaufelt. „Immer schön matschen", spornte er die Kinder an und knetete vor ihnen die Luft. So sollte es aussehen, wenn sie aus Wasser, Mehl, Öl und Hefe eine Kugel formen.

Lecker! Conrad Bölicke serviert die apulischen Nudeln mit selbst gekochter Gemüsesauce in der Mittagspause. Auch in Sachen Nachhaltigkeit gibt's eine Lektion: Die Teller sind aus gepressten Bananenblättern – und nach dem Essen kompostierbar. UZ-FOTOS: UNDINE ZEIDLER

Wie kommt die Milch in die Tüte?

Die zähe Paste klebte anfangs mehr an den Fingern, als dass sie nach einem ausrollbaren Teig aussah. Bölicke wusste Abhilfe, wuselte mit der Mehltüte in der Hand um die Tische und streute Mehl auf den kleistrigen Teig. Jasmina hielt ihm ihre Kugel entgegen: „Ist die gut so?" „Sehr schön", lobte Bölicke überschwänglich.

Bald lag vor jedem Kind eine Kugel. Doch wie den eigenen Teig später wiederfinden? Schließlich sollte die Pizza in Wilstedt nur angebacken werden, damit die Kinder sie am Abend gemeinsam mit ihren Eltern frisch gebacken verzehren können. Dabei sollten sie nach Bölickes Vorstellung von dem Tag auf dem Lande erzählen.

Für den Teig holte er Zahnstocher aus dem Küchenregal. Jedes Kind bekam eine Nummer. Bölicke zählte die entsprechende Anzahl Hölzchen ab, schon war der Teig für den Rest des Vormittags markiert.

Frank Gleitsmann, der Bölicke an diesem Tag mit drei Müttern der St.-Antonius-Schule zur Hand ging, hatte den Kontakt hergestellt. Als langjähriger Olivenöl-Abholer bei Bölicke habe er die Idee gehabt, den Wilstedter Olivenölhändler und Hobbykoch für die Projektwoche „Gesunde Ernährung" zu gewinnen. Rund zwanzig Kinder erlebten an diesem ersten Tag Kochen und Kuhstall in Wilstedt: Sie erfuhren nebenan bei Bauer Ralf Meyer, wie die Milch von Titanias prallem Euter über den Melkstand in den Milchtank gelangt. Sie schnippelten Gemüse, kneteten, rührten und kosteten: Bio-Eis und frische Milch im Milchkontor, selbst gerührte Tomatensauce mit apulischen Nudeln und Pizza.

„Immer weniger Kinder haben die Chance, mitzuerleben, wie Essen entsteht", monierte der Wilstedter. Außerdem gebe es Studien, die belegen, dass heutige Kinder durch Zusatzstoffe in den Nahrungsmitteln zunehmend an neuen, nicht heilbaren Krankheiten leiden werden, so Bölicke. Dem wolle er entgegenwirken, indem er Kindern Freude und Spaß an einer gesunden Ernährung vermittelt. Glückliche Kinder sind für den vierfachen Vater der beste Lohn. Bölicke hofft auf Nachahmer: „Jeder hat Zeit dafür, der Aufwand ist gering."

„Wir machen Nudeln", kündigt Bölicke nach der Pause fröhlich an. Am Nudeltisch knieten die Jungen und betrachteten die Teigwalze. Durch die muss ihr Knetresultat hindurch. „Richtige Nudeln sind nur aus Salz, Wasser und Mehl." Vor jedem Kind liegt ein kleiner Mehl-Hügel. David schaut darauf und vergleicht: „Oh, meiner ist wie ein Vulkan." Den bestreut Helfer-Mutter Karin Tenne mit einer Prise Salz. Wieder kneten die Kinder, klatschen die Teigklumpen auf den Tisch. Franziskas erster Walzversuch scheitert. Der Teig sei zu nass, erklärt Bölicke, bevor er an den Saucentisch entschwindet.Dort teilen Wiebke und Kirsten konzentriert Zucchini und Paprika in kleine Stücke.

Später werden die Kinder genüsslich Nudeln mit Tomatensauce verspeisen, manch einer mit Nachschlag. In Zweierreihe wandern sie anschließend mit ihren Pizzablechen zurück zum Garten von Bauer Meyer. Der Ofen war nun heiß genug.

Ob „Münchhausens Kanonenkugeln" ebenfalls wie eine Bombe eingeschlagen sind, sei dahingestellt – geschmeckt haben sie allemal. Die Vollkornbrötchen mit Haferflocken und Quark kamen tags darauf in der Grundschule auf den Tisch. „Büfettschlachten" inklusive. Kaum in der ersten Etage der Schule am Oewerweg angekommen, schlug dem Besucher ein verführerischer Duft entgegen: Eine der jahrgangsübergreifenden Projektgruppen kochte Erdbeermarmelade, eine andere bereitete Salat aus bunten Kartoffeln zu. Ebenfalls auf dem Speiseplan standen dreierlei Apfelmus, Kartoffelpuffer sowie Chips aus roten, gelben und blauen Erdäpfeln. Annette Prevot, Leiterin der katholischen Schule mit 107 Schülern, konnte sich mit den Kollegen und den kleinen Köchen auf einen leckeren Snack zum Mittagessen freuen.

Dass die Grundschule vergleichsweise leer war, lag an den „Außenterminen" zu den Projekttagen. Nicht nur die Küchenwerkstatt „arteFakt" stand auf dem Programm. In Grasberg ging es in die Backstube der Bäckerei „Blanke", in Bremervörde zur Bäckerei „Brotstern".

Sandra Wilkens hingegen schlug den entgegengesetzten Weg ein und machte sich vom niedersächsischen Umland auf nach Osterholz: Die Vertreterin des Landfrauenverbands Achim unterstützte in der St.-Antonius-Schule beim Zubereiten der Speisen und informierte über die Milch.