HEILBRONNER STIMME www.stimme.de
HOHENLOHER ZEITUNG | KRAICHGAU STIMME
LESEN ■ WISSEN ■ MITREDEN

Objekt: **TZG**
Ausgabe: **WEST**
Ressort: **LOKALES**
Erscheinungstag: **19.12.2017**

Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch erkundigt sich bei den Mini-Köchen, wie ihnen der Ernährungsführerschein gefällt und hilft auch mal mit. Foto: Stefanie Pfäffle

Für Radieschen gibt's den Krallengriff

LAUFFEN *Hölderlin-Drittklässler haben den Ernährungsführerschein bestanden*

Von Stefanie Pfäffle

Luis ist da ganz offen. „Nudelsalat und Salat fand ich immer eklig, aber jetzt finde ich es geil", erklärt der Neunjährige. Klar, jetzt kann er ihn selber nach seinem Gusto zubereiten, denn in seiner Klasse, der 3a der Hölderlin-Grundschule in Lauffen, haben am Montag alle ihre Prüfung zum Ernährungsführerschein bestanden. Seit Anfang des Schuljahres fördert das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz diese neue Art der Ernährungsbildung. „Unser Ziel ist es, dass in drei Jahren der Ernährungsführerschein genau wie der Fahrradführerschein flächendeckend in Baden-Württemberg durchgeführt wird", hofft Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch.

Schon fünf Mal hat die Klasse von Gabriele Bareis zusammen gekocht. Es gab Nudeln mit Tomatensoße, Backofenkartoffeln und Brotgesichter. „Wir haben uns auch anhand von den vielen Karten aus der Materialbox verschiedene Lebensmittel angeschaut und die Ernährungspyramide kennengelernt", erzählt Klassenlehrerin Gabriele Bareis. Sie ist doppelt qualifiziert für diese Aufgabe, denn sie war zwischendurch selbst als BeKi-Beraterin (siehe Hintergrund) an Schulen und Kindern unterwegs, um Kollegen und Eltern in Sachen gesunde Ernährung zu schulen. Davon gibt es 252 im ganzen Land.

Fortbildung Über 3000 Lehrer wurden von diesen bereits über die Landratsämter fortgebildet. „Wir haben den Ernährungsführerschein außerdem in allen Sprengelsitzungen vorgestellt, die Schulen haben Pakete bekommen und werden jetzt im Laufe des Schuljahres loslegen", erklärt die zuständige Sprengelschulrätin Heike Kühnle. Die Kinder sind bereit und wissen genau, was als erstes zu tun ist. Tisch putzen, Hände waschen und Schürze anziehen. Ärmel hochkrempeln, und es kann losgehen mit dem bunten Nudelsalat. Valentina (8) liest laut vor, was alles benötigt wird, und ihre Mitschüler packen aus. Schon im Vorfeld mussten sich die Kinder festlegen, wer was mitbringt. „Es geht durchaus um Teamarbeit, sie müssen sich aufeinander verlassen können und haben direkt ein Erfolgserlebnis, wenn sie ihre Aufgabe erfüllt haben", betont Bareis, die diese Stunden gemeinsam mit Sprachförderin Brigitte Heilig von der AIM durchführt. Ein Luxus, denn normalerweise sind Mütter für diesen Tandemunterricht vorgesehen. Beim ersten Mal hätten zwei Schüler ihre Sachen nicht dabei gehabt, die durften nicht mitkochen. „Das tut mir auch weh, aber so passiert es nie mehr." Es wird fleißig geschnippelt. Gurken und Paprika kommen ebenso in den Salat wie Käse und Radieschen. Für die runden Dinger kennen die Kinder einen Trick – den Krallengriff, dann schneidet man sich auch nicht. Wie viel Nudeln benötigt man nochmal? „250 Gramm", kommt die Antwort. Bareis lässt die Kinder gewähren, doch beim Abwiegen kommen die Kinder ins Zweifeln. Das ist doch arg wenig. Plötzlich die Erkenntnis – 250 Gramm Trockenware, das bedeutet doppelt so viel gekochte Nudeln. „So lernen sie es selber, ich möchte ja, dass sie Erfahrungen sammeln", erklärt die Lehrerin.

Nudelsalat Am Ende schmecken alle Nudelsalate lecker, wenn man dem ständigen Nachholen der Kinder Glauben schenken darf. Prüfung eindeutig bestanden, und dafür händigt Gurr-Hirsch jedem einzelnen seinen eigenen Ernährungsführerschein mit Bild aus.

Lachende Birne

Die lachende Birne steht für die Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung – des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. Freiberufliche Mitarbeiterinnen, die BeKi-Referentinnen, informieren unter dem Motto „Fit essen schmeckt" in Tageseinrichtungen für Kinder, in Erwachsenenbildungseinrichtungen, in Kleinkindgruppen und in Schulen über alle Fragen rund ums Essen und Trinken. Im Mittelpunkt aller Maßnahmen stehen die Freude am Essen, die **Lust am Selbermachen** und der Aufbau von Vertrauen in die **Qualität von Lebensmitteln**. BeKi stellt außerdem ein umfangreiches Informations- und Arbeitsmaterial für Eltern und Erziehungskräfte zur Verfügung. *spf*