



Mit Volldampf: Das frisch gekochte Lauchgemüse füllte Gustaf in die Servierschüsseln.
Fotos: Lydia Werner



Aus dem Kochbuch „Volle Pfanne!“ suchten sich die Kinder der 7a aus der Willy-Brandt-Schule Leckerer für Pfanne, Topf, Blech und Schüssel zum Nachmachen. Chantal, Kika-Moderator und Kochbuchautor Ben, Jenny, Justin und Steven haben wie die anderen in der Küche geschuftet.

Mangojoghurt geht als Vorspeise durch

Schülerprojekt „Volle Pfanne!“ startete mit der Klasse 7a der Willy-Brandt-Schule sowie Kika-Moderator und Kochbuchautor Ben

■ Von Lydia Werner

Melchendorf. Als die ersten Kinder gestern an der schön festlich eingedeckten Tafel im Familiencafé Platz nahmen, hatten sie schon ein paar vergnügliche Stunden lang gemeinsam in der Küche geschuftet.

„Volle Pfanne!“ heißt ein Schülerprojekt des Regionalverbundes der Erfurter Genossenschaften und des Vereins Perspektiv. Und nicht ganz zufällig heißt so auch das Kochbuch, welches der als Kika-Moderator bekannte Ben erdacht hat. Zum

Auftakt des Schülerprojekts stand Ben, der auch Sänger ist, mit den Kindern der Klasse 7a aus der Willy-Brandt-Schule am Herd im Jugendhaus am Drosselberg und in der Küche des Family-Clubs nebenan.

Die Schüler hatten sich das Drei-Gänge-Menü aus Bens Kochbuch zusammengestellt. In Teams hatten sie die Zutaten eingekauft. Die Vorspeise kann anderswo auch als Nachtisch durchgehen: Mango-Pfirsich-Maracuja-Joghurt – schön angerichtet im Glas. Hauptspeise waren Rosmarinkartoffeln mit Pu-

tenbratwürstchen und Lauchgemüse. Dazu gab's eine Soße aus Gemüsebrühe, Sahne und süßem Senf. Und zum Nachtisch ließen sich die fleißigen Köche Schokoladentörtchen schmecken, die verdächtig nach Muffins aussahen.

Ben Blümel kocht gern. Auf die Idee mit dem Kochbuch kam er aber aus einem anderen Grund: „Ich habe gesehen, was die Kinder vielerorts als Schülerspeisung zu essen bekommen“, sagt der 32-Jährige. Die Rezepte sollen Mädchen und Jungen Lust aufs Kochen machen und

haben unterschiedliche Schwierigkeitsgrade. „Es macht mich schon ein bisschen stolz, wenn sich die Kinder Rezepte aus meinem Buch heraussuchen.“

Auf den bekannten Koch müssen die übrigen Erfurter Schulen verzichten. Das Projekt soll jedoch übers Jahr verteilt auch anderen Schulen in anderen Jugendhäusern angeboten werden. „Der Auftakt war pünktlich zum Tag der gesunden Ernährung, aber es geht weiter“, kündigte Kerstin Waterstradt an. Sie ist Geschäftsführerin des Regionalverbundes. „Neben dem Sinn

für Gesundes und Leckerer soll das Projekt die Schüler auch mit den Jugendhäusern in ihrem Viertel vertraut machen.“

Klassenlehrerin Carola Gabriel erfuhr durch den Schulsozialarbeiter Thomas Volland vom Projekt und war gleich begeistert. „Wir arbeiten schon seit der fünften Klasse gut zusammen und pflegen ein enges Verhältnis zu den Streetworkern. Man kennt sich.“

Florian wartete mittags schon ungeduldig auf das gemeinsame „Piep, piep, piep – guten Appetit“ vor dem Essen. Denn er hat-

te nicht genascht. „Naja, höchstens ein bisschen Fruchtfleisch, das beim Saftpressen übrig war“, räumte er ein. Er war auch bei den Einkaufsteams dabei und gestern in der Gruppe aktiv, die sich um die süße Joghurt-Vorspeise gekümmert hatte. „Mangos habe ich zum ersten Mal geschält, aber es klappte gleich“, verriet er – und, dass er zu Hause eher nicht in der Küche aktiv ist. Vielleicht ändert sich das jetzt.

Den Schülern jedenfalls hat die Sache nicht nur geschmeckt, sondern auch extrem viel Spaß gemacht.