

# Lieber Eis statt verschleiertes Bauernmädchen

Kochen und Essen verbindet – Projekt des Vereins Kulturküche kommt bei den Viertklässlern der Schillerschule an

Von Verena Schiegl

AALEN - Das „Verschleierte Bauernmädchen“ aus Norwegen haben sie bereits verspeist und auch die rote Linsensuppe mit Naanbrot aus Indien und die holländischen „Eiermännchen“ landeten schon in ihren kleinen Bäuchen. Seit Anfang April unternehmen zwölf Viertklässler der Schillerschule im Rahmen eines Projekts des Vereins Kulturküche Aalen jeden Montag eine kulinarische Weltreise. Zubereitet werden die Speisen von den Kindern selbst, die mit voller Begeisterung dabei sind. Und dass Kochen und Essen verbindet und zur Integration beiträgt, davon sind die Vorsitzende des Vereins, Rosemarie Wilhelm, und der Rektor der Schillerschule, Karl Frank, überzeugt.

Montagnachmittag in der Schulküche der Schillerschule: An einem großen Tisch sitzen die kleinen Nachwuchsköche, die sich im Rahmen der Ganztagsbetreuung für das Projekt der Kulturküche angemeldet haben. Vor jedem liegt die Sammelmappe „Mein Kochbuch“, in der sich etliche Rezepte finden, die die Schüler aus den drei vierten Klassen bereits gekocht haben. Und so vielfältig wie die aufgelisteten Spezialitäten sind, so vielfältig sind die Länder, aus denen die Kinder oder deren Eltern kommen. Die Mutter der zehnjährigen Naomi stammt aus Ghana, der gleichaltrige Ekrem hat seine Wurzeln in der Türkei und Anas ist mit seiner Familie vor zwei Jahren aus Syrien nach Deutschland geflohen und lebt seither in der Gemeinschaftsunterkunft in der Ulmer Straße. Aber auch die Nationen Italien, der Kosovo, Russland und Sri Lanka sind neben Deutschland vertreten.

## Vorfriede auf neue Schulküche

Das Projekt „Klasse(n) kochen zusammen“ wurde ins Leben gerufen, damit Kinder aus verschiedenen Herkunftsländern gemeinsam etwas unternehmen, sagt Rosemarie Wilhelm. Und mit der Idee rannte der Verein Kulturküche bei Rektor Karl Frank offene Türen ein. Gesponsert werden die Lebensmittel von der Kulturküche, die Schillerschule stellt für das Projekt die Räumlichkeiten zur Verfü-



Lecker! Zum Abschluss des Projekts der Kulturküche gibt es Eis mit Obstsalat.

FOTOS: THOMAS SIEDLER

gung. Dass die in grün gehaltene Schulküche mittlerweile in die Jahre gekommen ist und den Charme der 70er versprüht, stört die kleinen Köche nicht. Allerdings fiebert die gelernte Sozialpädagogin und Mitglied des Vereins Kulturküche, Susanne Knüfermann, die den Nachmittag mit den Kindern gestaltet, dem Neubau der Mensa entgegen, in dessen Zuge auch eine neue Schulküche im Untergeschoss der Realschule auf dem Galgenberg realisiert werden soll. „Die Platten in der jetzigen Räumlichkeit sind angeschmort, beim Öffnen der Schränke kommen einem fast die Türen entgegen.“ Und auch sonst sei hier alles nicht mehr der Zeit entsprechend, sagt Lehrerin Gabriele Sproll,

die Knüfermann bei dem Projekt unter die Arme greift.

So auch am vergangenen Montag, dem Abschluss vor den Sommerferien. Statt komplizierter Speisen, die die fünf Jungen und sieben Mädchen seit Anfang April zubereitet haben, steht dieses Mal etwas Leichtes auf dem Programm und zwar Eis mit Obstsalat. Die Zutaten für Letzteren in Form von Melone, Trauben und Co. liegen bereits parat. Bevor es jedoch ans Waschen, Schälen und Schnippeln geht, wird Resümee gezogen und bereits Gelerntes abgefragt: „Wie essen die Amerikaner?“, will Knüfermann wissen. Zig Hände schnellen in die Höhe. „Sie schneiden alles klein und essen dann nur mit der Gabel“, ruft die zehnjährige Naomi. Und ihr gleichaltriger Schulkamerad Ekrem weiß genau, wo die Nudeln ursprünglich herkommen. „Nicht aus Italien, sondern aus China“, sagt er stolz. Dass den meisten seine heiß geliebten „Sigara Börek“, eine türkische Vorspeise, nicht geschmeckt haben, kommentiert er mit einem Achselzucken. Er konnte dafür der Spezialität Shekerbura aus Aserbaidschan nicht viel abgewinnen.

Für große Diskussionen hat Ekrem ohnehin keinen Nerv. Er will jetzt Eis mit Obstsalat genießen. Bevor die Leckerei allerdings in seinen Mund wandert, ist noch einiges zu tun. In Dreiergruppen machen sich die Kinder, ausgestattet mit Schürzen, an die Arbeit.

„Frau Knüfermann!“ Am laufenden Band rufen die Miniköche den Namen der Projektleiterin. Diese flitzt von Team zu Team und beantwortet die etlichen Fragen in einer Seelenruhe. Die Arbeit selbst verteilen die Gruppen unter sich. Die einen schälen die Kiwi, die anderen schnippeln die Banane. Organisiertes Arbeiten haben die Jungköche mittlerweile drauf. Bei dem einen oder anderen Handgriff muss allerdings Gabriele Sproll noch Korrekturen vornehmen. „Ekrem, nimm zum Umrühren besser den Löffel anstatt das Messer. Das Obst wird es dir danken.“

## „Die Arbeit mit den Kindern macht extrem viel Spaß“,

erklären Susanne Knüfermann und Gabriele Sproll.

haben die Jungköche mittlerweile drauf. Bei dem einen oder anderen Handgriff muss allerdings Gabriele Sproll noch Korrekturen vornehmen. „Ekrem, nimm zum Umrühren besser den Löffel anstatt das Messer. Das Obst wird es dir danken.“

## Bürgerkrieg in Syrien bewegt

„Die Arbeit mit den Kindern macht extrem viel Spaß“, sagen die beiden Frauen. Bei dem Projekt gehe es aber nicht nur ums Kochen. Im Vorfeld eines jeden Treffens haben die Kinder in ihrem Kochbuch die Flagge des jeweiligen Landes, aus dem die zubereitete Mahlzeit stammt, gemalt und auch die Hauptstadt eingetragen. „Zudem besprechen wir die einzelnen Lebensmittel und jeder darf die Gebräuche und Traditionen seines Herkunftslandes einbringen“, sagt Knüfermann. Wichtig sei es darüber hinaus, dass die Kinder die deutschen Wörter für die jeweiligen Utensilien wie Schneebesen vermittelt bekommen.

Begriffe wie Quirl oder Eisportionierer sind für Anas kein böhmisches

Dorf mehr. Innerhalb von zwei Jahren hat der Junge aus Syrien fleißig gelernt und spricht mittlerweile perfekt Deutsch. In seiner Heimat hat er Schreckliches erlebt. Davon erzählt er auch während des Kochens, sagt Knüfermann, der das Geschilderte nach wie vor unter die Haut geht. Fernab des Bürgerkriegs darf Anas jetzt Kind sein und hat beim Kochen jede Menge Spaß. Das Rezept aus Italien, die Nudeln mit Tomatensoße, hat er bereits für seine Eltern zuhause nachgekocht. Und auch beim anschließenden Saubermachen und Spülen ist er mit Begeisterung dabei.

Nach gut einer Stunde sitzen die Kinder endlich vor ihren Eisbechern und löffeln nach einem „buon appetito“ oder „afiyet olsun“, auf Deutsch „guten Appetit“, Eis und Obstsalat in sich hinein. Es ist das letzte Mal, dass sie in dieser Runde zusammenkommen. Nach den Sommerferien gehen die meisten getrennte Wege. Ekrem geht auf die Realschule auf dem Galgenberg, Naomi besucht das Theodor-Heuss-Gymnasium. Auf das gemeinsame Kochen dürfen sich dann die neuen Viertklässler der Schillerschule freuen, denn das Projekt soll fortgeführt werden. „Möglicherweise geben wir auch bald ein Kinderkochbuch heraus“, sagt Rosemarie Wilhelm.



Der zehnjährige Ekrem (Zweiter von rechts) freut sich vor allem auf die Wassermelone im Obstsalat. Dass die Kinder so viel Spaß am Kochen haben, finden Susanne Knüfermann (links), die das Projekt leitet, und die Vorsitzende der Kulturküche, Rosemarie Wilhelm super.