

Kürbissuppe schmeckte Schülern

ERNÄHRUNG Die Gastwirte Johann Pilz und Werber Faisst kochten zusammen mit Steinsberger Grundschulern.

STEINSBERG. Das Thema „gesunde Ernährung“ ist bereits seit einigen Jahren an den Schulen immer mehr ins Bewusstsein gerückt, besonders aber seit dem Beginn der Aktion „Voll in Form“. Auch an der Grundschule Steinsberg-Eitlbrunn wird dem Nachdruck verliehen, wie durch die gemeinsamen „gesunden Frühstücke“ und seit einem Schuljahr auch durch das gemeinsame Essen für die Kinder der Mittagsbetreuung.

Dafür liefert die Gaststätte „Waldschänke“ jeden Tag gesunde Hausmannskost, von Johann Pilz zubereitet und frisch geliefert. Nun wurde ein weiterer Koch ins Boot geholt: Werner Faisst vom Landgasthof Heilinghausen bot zusammen mit Pilz auf Initiative des Fördervereins der Schule eine Koch-Arbeitsgemeinschaft für Kinder an. Der Zuspruch war riesig. Es meldeten sich so viele Hobbyköche, dass die Gruppe geteilt werden musste.

Den Anfang machten die Dritt- und Viertklässler. Auf dem Speiseplan



In der Grundschule Steinsberg-Eitlbrunn kochten die Kinder zusammen mit Werner Faisst.

Foto: Bucher

standen Kürbissuppe und Lauchstrudel. Faisst und Pilz rückten mit ihrer mobilen Küche an, die in der Aula aufgebaut wurde. Mit großem Interesse waren die 15 Miniköche dabei und lernten, welche Zutaten verwendet werden und wie das Zubereiten der Suppe und des Strudels vor sich geht. Natürlich wurde dann das Ergebnis gemeinsam verkostet und alle waren be-

geistert. Die Teller waren schnell leer gegessen und alle versicherten: „Das probier ich daheim auch aus!“

So trug die Schule dazu bei, dem Trend zu immer häufigerem Fast-Food-Essen vernünftige gesunde Ernährung als Alternative entgegenzustellen. Im Frühjahr ist noch ein zweiter Teil für die Erst- und Zweitklässler geplant.

(lmb)