

Speisemeister besuchen Schule

# Über den Tellerrand hinaus

Von Eveline Blohmer 13. Mai 2015 - 05:00 Uhr



Paprika, Pilze,  
Oregano: Das sind nur  
drei Zutaten für eine  
Pizza. Foto:

Riedenberg/Hohenheim – Lernen geht durch den Magen. Wenn der Unterrichtsstoff dann auch noch in Form von Pizza daherkommt, ist die Konzentration, mit der die Zweit- und Viertklässler an diesem Vormittag in der Küche des Schülerhauses bei der Sache sind, nicht verwunderlich. Das Pizzabacken ist Teil des Projekts „Essend bereise ich die Welt“, das die Ott-Goebel-Jugend-Stiftung gemeinsam mit der Grundschule Riedenberg ins Leben gerufen hat.

## Die Köche mussten nicht lange überlegen

40 Kinder sind an dem Projekt beteiligt. Und während ein Drittel im Klassenzimmer die Entstehungsgeschichte der Pizza ergründet, folgen die anderen zwei Drittel den Anweisungen von

Stefan Gschwendner, Vize-Chef der Speisemeisterei, und seines Kollegen Alessandro Todaro. Nach der Anfrage der Ott-Goebel-Stiftung mussten die Köche nicht lange überlegen, ob sie ihre Zeit den Kindern widmen sollen.

Etwas mehr Nachdenken erfordert es, den Fachjargon für die kleinen Köche zu übersetzen: „Wir schneiden die Zwiebel und ziehen sie dann in Olivenöl an“, sagt Todaro und korrigiert sich sofort: „Ich meine, wir braten die in Olivenöl.“ So weit sind die Kinder allerdings noch nicht: „Wie schneidet man eine Zwiebel?“, will Batuhan wissen, während Amin sich damit beschäftigt, wie wohl die Pilze heißen, und Eronit zugibt, dass er immer Mozzarella mit Gorgonzola verwechselt.

### **Zum ersten Mal Karotten reiben**

Dabei haben die Grundschüler schon eine ganze Menge gelernt in dem Jahr seit Projektbeginn. „Mittlerweile schnippeln sie richtig gut“, sagt die Lehrerin Julia Rogers und ergänzt, dass beim ersten Teil des Projekts, bei dem in Zusammenarbeit mit dem Café Alberta Salat gemacht wurde, die Kinder zum Teil zum ersten Mal Karotten gerieben hätten. Auch die Pizza habe teils für Verwunderung gesorgt, weil der Teig mit dem Wellholz bearbeitet und nicht einfach aus der Packung genommen wird.

Das ist der Grund, aus dem die Stiftung das Projekt initiiert hat: „Wir sehen einen großen Handlungsbedarf“, sagt die Vorsitzende Brigitte Ott-Göbel. Den Kindern sollen drei Komponenten des Essens vermittelt werden: das Wissen, wo Nahrungsmittel herkommen, der interkulturelle und der soziale Aspekt. Dafür erhalten die Lehrerinnen ein Budget, mit dem sie etwa gemeinsam mit den Kindern die Pizza-Zutaten im Bio-Supermarkt einkaufen können. Für die Zweit- und Viertklässler stehen noch ein Fastenbrechen und ein Ausflug zu einem

Bauernhof auf dem Plan. Für die Erst- und Drittklässler ging das Projektjahr kürzlich mit einem Schwäbischen Tag los. Integration geht auch gut über den Magen.