

Wenn Jungs das Essen zubereiten

Viertklässler der Grundschule Kieholm kochten am „Boys Day“ mit den Kappeler Landfrauen ein Drei-Gänge-Menü

Von Martina Boetticher

KAPPELN/HASSELBERG Sieben Jungs guckten Luca interessiert über die Schulter. Der war gerade dabei, mit einem kleinen Handrührgerät Salatsoße zu mischen. „Darf ich auch mal, darf ich auch mal?“, riefen die anderen. Aber Luca macht seinen Job unbeirrt zu Ende und schmeckt dann mit einem Teelöffel das Ergebnis ab. „Da fehlen noch ein bisschen Zitrone und Zucker“, stellte er fachkundig fest.

Die acht Viertklässler der Grundschule Kieholm, hatten schon den ganzen Morgen Gemüse und Obst geschnippelt, Salat gewaschen und Quarkspeise angerührt. Sie nahmen im Rahmen des „Boys Day“ an einem Kochkurs mit anschließendem gemeinsamem Essen teil, den die Landfrauen Kappeln angeboten hatten. Der „Boys Day“, der seit 2011 bundesweit stattfindet, soll dabei mithelfen, Rollenklischees zu durchbrechen und Jungs Einblicke in sogenannte frauenty-pische Berufe zu geben.

Die Organisatorinnen des Kochangebotes, Anne Thom, Eva Nissen und Eva Mertens hatten die Jungs in drei Gruppen eingeteilt, die die verschiedenen Gänge des Menüs kreieren sollten: Gruppe 1 war für den Salat zuständig, Gruppe 2 für die Gemüsesuppe und die dritte Gruppe sollte den Nach-tisch zaubern.

Nachdem alles vorbereitet war und die Suppe bereits auf dem Herd köchelte, brauchten die acht Nachwuchsköche erst einmal eine kurze Pause auf dem Schulhof. Denn anstrengend war die für viele von ihnen ungewohnte Tätigkeit schon. Leon hat allerdings schon Kocherfahrung zu Hause gesammelt, und Orlando weiß sogar, wie man Nudel-Schinken-Gratin macht. „Mir



Die Teilnehmer und Organisatorinnen des Kochkurses am Boys Day beim gemeinsamen Essen: Orlando Bendzko (v.l.), Felix Spranger, Leon Herbst, Eva Mertens, Paul Meißner, Eva-Maria Nissen, Luca Erichsen, Anne Thom (dahinter), Moritz Henrici, Kjell Petersen und Bjarne Stenzel.

macht Kochen Spaß“, sagte er. Für das gemeinsame Essen musste aber nicht nur gekocht werden. Natürlich sollte auch der Tisch formvollendet gedeckt sein. Eva Mertens erklärte, wie die Teller ausgerichtet werden und das Besteck anzu-

„Was meint ihr denn, was dieses Essen gekostet hat?“

Eva Mertens
Organisatorin

ordnen ist. Orlando und Felix falteten die Servietten. Als alles bereit war, gesellte sich Schulleiter Jörg Koschnitzke dazu, der sich auf das leckere Menü freute. Als er aufgestützte Ellenbogen am Tisch erblickte, erinnerte er daran, dass sie die Sache mit den Tischmanieren doch schon auf der Klassenfahrt zum Thema hatten, und schon richteten

sich alle ordentlich auf und legten die Hände rechts und links vom Teller auf den Tisch.

Dann konnte es losgehen. Der Salat schmeckte fast allen richtig gut, auch wenn in einem Schälchen die Radieschen zurückblieben und einer ganz auf Salat verzichtete. Die Gemüsesuppe fand dann aber ausnahmslos große Zustimmung. Sogar Kjell, der eigentlich gar nichts davon essen wollte, weil er kein Gemüse mag, langte zu und fand sogar, dass die Suppe schmeckte. Die meisten nahmen noch einen zweiten und dritten Teller. Leon füllte unermüdlich nach, bis der Topf leer war. Nach der Quarkspeise mit Obst und Schokostreuseln waren dann alle richtig satt und sogar für die Reste vom Salat fanden sich noch Interessenten.

„Was meint ihr denn, was dieses Essen gekostet hat?“, wollte Eva Mertens zum Ab-



Luca Petersen schmeckt die Salatsoße ab.

FOTOS: BOETTICHER

schluss noch von den Jungs wissen. Die Schätzungen gingen weit auseinander. Von 70 bis 25 Euro war alles dabei. „Edeka in Kappeln hat 25 Euro für die Aktion gespendet, und das war genau die Summe, die ich für alles zusammen ausgegeben habe“, klärte Mertens auf. Die Zehnjährigen waren erstaunt über den niedrigen

Preis und rechneten nach, dass das Essen pro Person somit weniger als 2 Euro gekostet hat. Felix würde gerne mal Lagsagne zubereiten, und Orlando kann sich vorstellen, zu Hause mal Sushi zu machen. Vom „Boys Day“ nahmen alle nicht nur die Rezepte, sondern auch viele neue Ideen und Kenntnisse mit nach Hause.

Schlei-Bote, 29. März 2019