

# Kitchen Kids: Hier kochen auch jüngere Kinder

**HEIMISWIL** An den Schulen kommen in der Regel erst die älteren Jugendlichen in den Genuss von Kochunterricht. Nicht so in Heimiswil: Im Freifach Kitchen Kids schwingen hier bereits die Drittklässler munter die Kelle.

Kochen mit Neun- bis Zwölfjährigen? Das ist doch aufwendig für die Lehrperson, knifflig für die Kinder und auch mit gewissen Gefahren verbunden. Oder etwa nicht? Annelies Held beweist das Gegenteil: Im Schulhaus Heimiswil entdecken die jüngeren Schülerinnen und Schüler unter ihrer Leitung die Küche, tauchen in die Geheimnisse der Kochkunst ein und wenden das Gelernte oft auch zu Hause an. «Kitchen Kids – fit und fertig» heisst das reger genutzte Freifach; entsprechende Unterlagen in Form eines dicken und reich illustrierten Ordners hat Annelies Held, die in Heimiswil Hauswirtschaft sowie textiles und bildnerisches Gestalten unterrichtet, selber erarbeitet. Offizielles Lehrmittel existiert nämlich bis dato keines.

## Was bedeutet «al dente»?

«Ich komme von der Schule nach Hause und freue mich auf das Mittagessen. In der Küche finde ich jedoch einen Zettel, auf dem mir meine Mutter mitteilt, dass sie dringend in die Stadt musste. Die kleine Schwester kommt gerade vom Kindergarten zurück und hat Hunger. Was tun? Ich nehme mein Herz in beide Hände und koche.» So beginnt die erste Lektion des Kochunterrichts, in der die Kinder lernen, wie man einen garnierten Pasta-Salat zubereitet. Auf der betreffenden Seite im Lehrbuch steht nicht nur das Rezept; auch Tipps und Hinweise sind nachzulesen, zum Beispiel, dass «al dente» nichts anderes als «bissfest» bedeutet – und dass beim Hantieren mit kochendem Wasser und dem Umgang mit Messern Vorsicht geboten ist.

Züpfle, Brot, Biskuits, eine Käseplatte mit Pellkartoffeln, eine Reispfanne, Grilladen, Fruchtspiesse, French Toast, ein Griessauflauf nach Pfarrfrauenart und anderes mehr: Rezepte, an denen



Aufmerksam folgen die Viertklässler den Ausführungen ihrer Lehrerin Annelies Held. Sie erklärt, wie die Törtchen vor dem Backen noch mit Gussmasse zu überziehen sind.

Thomas Peter

die Schülerinnen und Schüler ihre Kochkünste erproben können, finden sich im Kitchen Kids-Unterricht zur Genüge. Einfach, schmackhaft und gesund lautet dabei die Devise.

Eingestreut sind in den schriftlichen Unterlagen auch Informationen über die Beschaffenheit der Nahrungsmittel, die Vorgänge im Körper sowie gesundes und weniger gesundes Essen. So lernen die Kinder etwa, dass Früchte Spender von schneller Energie sind, stärkehaltige Nahrungsmittel wie Kartoffeln oder Teigwaren dagegen länger halten. Oder dass Milch für star-

ke Knochen sorgt. Oder auch, dass fünf Portionen Obst und Gemüse täglich ein guter Gesundheitsschutz sind – und dass es nicht einmal besonders schwer ist, auf dieses Quantum zu kommen, weil auch ein Glas Obstsaft als eine bis zwei Portionen gilt.

## Mit Eifer dabei

Werfen wir aber nun einen Blick in die Heimiswiler Schulküche, wo eine Schar von Viertklässlern zum freiwilligen Kochunterricht am Freitagnachmittag angetreten ist. Ihr heutiges Thema lautet: «Kuchenfestival». Gerade sind sie dabei, Rhabarbertört-

chen fürs Dessert herzustellen. Mit Eifer und Konzentration gehen sie an drei Tischen zu Werk, buttern die kleinen Bleche aus, wallen den Teig, bestreichen den Boden mit Konfitüre und geriebenen Mandeln, schnippeln die Rhabarberstängel und mixen den Guss.

Sie seien bereits im zweiten Jahr dabei, sagen Alexandra Jost und Alexandra Philipona. Sie kochen halt gerne – und freuen sich jeweils besonders auf das gemeinsame Essen mit den Schulkollegen. Beide haben das Gelernte auch schon zu Hause angewendet. Janik Grünig hingegen

geht es vor allem um den Kochvorgang, um das anregende Arbeiten mit den vielfältigen Nahrungsmitteln und Zutaten. In seiner Gruppe schwärmt man noch von der letzten Lektion, als man aus Rhabarber und anderen Ingredienzien einen schmackhaften Drink mixte.

Auf die Idee, Kochen für jüngere Schulkinder anzubieten, kam Annelies Held vor vier Jahren, als im Kollegium nach Ideen für neue Freifachangebote gesucht wurde. Sie bekam die Lektion vom Schulinspektorat bewilligt und legte los. Im ersten Jahr nahmen 27 Kinder teil, heute sind es

bereits deren 46, die von der Lehrerin in vier Gruppen unterrichtet werden, sodass jede Gruppe einmal im Monat zum Zug kommt.

## Esskultur üben

Übrigens: Das gemeinsame Essen ist an den kulinarischen Nachmittagen ebenso wichtig wie das gemeinsame Kochen. Beim Essen liessen sich, sagt Annelies Held, Tischkultur und Höflichkeit trefflich üben. Ihr sei es nämlich auch wichtig, Achtung vor den Nahrungsmitteln und der Arbeit, die in einem Menü stecke, zu vermitteln. *Hans Herrmann*

## Kirche ohne Spycher

**LÜTZELFLÜH** Die Kirchgemeinde trennt sich vom Spycher, in dem die Gotthelf-Stube untergebracht ist. Für 60 000 Franken, so haben es die 15 Stimmberechtigten an der Kirchgemeindeversammlung beschlossen, geht das Gebäude an die Jeremias-Gotthelf-Stiftung. Doch die Kirchgemeinde verkauft nicht nur, sie kauft auch: ein etwas über 300 m<sup>2</sup> grosses Stück Land bei der Pfrundscheune. Damit verfüge man über die Möglichkeit, Aktivitäten wie den kirchlichen Unterricht oder den Chindertrüch auch im Freien durchzuführen, heisst es in einer Mitteilung.

Die Rechnung 2010 schliesst mit einem Aufwandüberschuss von knapp 6500 Franken – wegen tiefer ausgefallenen Steuererträgen, wie es heisst. Kirchgemeindepäsident Christian Spelbrink informierte, dass für die Stelle des Kassiers und des Sekretärs eine Arbeitsplatzbewertung in Auftrag gegeben worden sei. Im Weiteren sagte er, dass die Büros des Pfarramtes neu an der Emmenstrasse 1 sind; dies wegen des Umbaus des Pfarrhauses in das Gotthelfzentrum. *pd/we*

## Die Solaranlage kommt auf das Schulhausdach

**LAUPERSWIL** Auch wenn vorerst keine Subventionen fließen, setzen die Stimmbürger von Lauperswil auf Solarenergie. Die Gemeindeversammlung hiess den Bau einer Fotovoltaikanlage auf dem Schulhausdach gut.

Seit letztem Sommer wird das Schulhaus Lauperswil für insgesamt 4,9 Millionen Franken saniert und umgebaut. Der neue Anbau ist bereits fertig, und am alten Gebäude laufen die Sanierungsarbeiten auf Hochtouren. «Leider wurde die geplante Fotovoltaikanlage auf dem Schulhausdach von den Subventionsbehörden auf eine Warteliste gesetzt», sagte Bauvorsteher Jörg Jost an der Gemeindeversammlung. Die geplante Anlage sei von der beauftragten Stelle des Bundes zwar als subventionsberechtigt beurteilt worden. Aufgrund der vielen Eingaben seien die Gelder aber kontingentiert worden. «Wir müssen damit rechnen, dass der Beitrag erst in ein bis zwei Jahren fließt.»

Weil der Gemeinderat nicht abwarten will, beantragte er der

Versammlung nun, die Solaranlage vorerst ohne Subventionen zu realisieren.

Er tat dies nicht zuletzt auch deshalb, weil eine spätere Montage deutlich teurer würde als die im Kostenvoranschlag eingestellten 145 000 Franken. Die 49 Anwesenden folgten ihm und hiessen das Vorhaben ohne Gegenstimme gut.

Laut Jost will die Gemeinde «demnächst mit dem Bau der Anlage beginnen». Mit dem erzeugten Strom will sie in erster Linie eigenen Bedarf abdecken. Ein Votant schlug vor, als Ersatz für die fehlenden Subventionen die Überschüsse an Private zu verkaufen. Läuft alles rund, sind sämtliche Arbeiten am Schulhaus Ende Jahr abgeschlossen.

Die Jahresrechnung schliesst bei einem Umsatz von 8 Millionen und übrigen Abschreibungen von 216 300 Franken ausgeglichen ab. Das Eigenkapital beläuft sich unverändert auf knapp 2,5 Millionen Franken. «Unsere Gemeinde steht finanziell sehr gut da», hielt Finanzvorsteher Hans Ulrich Gerber fest.

*Stefan Kammermann*

## Mit dem Gotthelfmärit ins erste von zwei Festwochenenden

**SUMISWALD** Heute der Gotthelfmärit, eine Woche später die Gewerbeausstellung: Ein Dorf feiert.

Als Marianne Kühni gestern Mittag den Wetterbericht im Radio hörte, war sie erleichtert. Denn ziemlich unerwartet hatten die Meteorologen ihre Prognose für den heutigen Samstag revidiert. Statt wie bisher veränderliches Wetter mit Schauern verhiessen sie plötzlich freundliches, trockenes Wetter – nach einem möglichen kleinen Regenguss am Morgen zumindest ab dem Vormittag, und das ist ihr wichtig.

Denn Marianne Kühni präsidiert das Organisationskomitee, das für den diesjährigen Gotthelfmärit in Sumiswald verantwortlich ist. Bereits zum 15. Mal findet heute dieser nostalgische Anlass in den Strassen im alten Kern statt, und wenn das Wetter mitmacht, kommen automatisch mehr Leute ins Dorf. So, wie eigentlich immer in den letzten neun Jahren: «Seit ich Präsidentin bin, hatten wir am Märittag



Nostalgie am Gotthelfmärit. *hwl*

erst zweimal kurz Regen.» Und das erst noch ausserhalb der Märitzeiten.

Vor diesem Hintergrund erwartet Kühni für den heutigen Tag erneut rund 10 000 Besucherinnen und Besucher. Nicht nur aus der Region, sondern aus der ganzen Schweiz, aus dem Aargau ebenso wie aus dem Raum Zürich oder dem Raum Basel – wobei in

diesem Jahr wohl verstärkt auch Leute aus der Region Bern anreisen werden. Immerhin hat sich der Gotthelfmärit dort gerade einem breiten Publikum vorgestellt: Seine Stände bildeten das Herzstück der Emmental-Sonderschau an der Frühlingsmesse BEA in der Stadt Bern.

Das Interesse sei gross gewesen, blickt Kühni auf diesen Anlass zurück. «Viele Leute liessen durchblicken, dass sie uns schon lange gerne mal besucht hätten und nun umso motivierter sind, dies auch wirklich zu tun.»

Auf das erste Fest folgt nur ein paar Tage später gleich das zweite – denn am nächsten Wochenende findet auf dem Zeughausareal in Grünen die Gewerbeausstellung Avanti 2011 statt. Über 90 Aussteller werden sich präsentieren, dazu gibts unter anderem auch eine Sonderschau rund um die Welt der Lehrlinge. *skk*

**Gotthelfmärit**, heute von 8.30 Uhr bis 17 Uhr. **Gewerbeausstellung Avanti 2011**, vom 17. bis 19. Juni, [www.hopplasmusiswase.ch](http://www.hopplasmusiswase.ch).