

Schnippen für das Abschlussfest

Schüler der Klassen 3 in Gottenheim haben jetzt den Ernährungsführerschein / Prüfung und Abschlussfest

Gottenheim. „In deutschen Lehrplänen findet das Thema gesunde Ernährung zu wenig Beachtung“, findet Ella Gérard, Lehrerin an der Grundschule Gottenheim. In anderen europäischen Ländern etwa sei Ernährung sogar ein eigenes Schulfach. Glücklicherweise wurde Ella Gérard aber auf das aid-Projekt „Ernährungsführerschein“ aufmerksam. Gemeinsam mit ihrer Kollegin Ursula Imberi hat sie in Breisach an einer Fortbildung für Lehrer teilgenommen, die der aid-Infodienst in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald angeboten hatte.

Jetzt wurde das dort erworbene Wissen in den beiden dritten Klassen der Grundschule umgesetzt. Mit Begeisterung und großem Interesse beteiligten sich die Jungen und Mädchen an den insgesamt sechs Unterrichtseinheiten, die jetzt mit der letzten Einheit – einer praktischen Prüfung einschließlich Abschlussfest für Eltern und Großeltern – beendet wurde. Der Verein „aid-Infodienst - Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz“ hat mit dem aid-Ernährungsführerschein ein für den Einsatz im Unterricht maßgeschneidertes Paket entwickelt, das nicht nur die kostenlose Lehrerfortbildung enthält sondern auch speziell Unterrichtsmaterial.

In Gottenheim haben Ella Gérard



Schülerinnen und Schüler bei der Vorbereitung der leckeren Speisen. Fotos: ma

und Ursula Imberi insgesamt sechs Einheiten zu je drei Schulstunden mit den Kindern angeboten. Zuerst wurden „Lustige Brotgesichter“ hergestellt. Dabei wurde die Ernährungspyramide vorgestellt und die Lebensmittelgruppe Brot behandelt. In der zweiten Einheit mit dem Titel



Lehrerin Ella Gérard bei der Begrüßung der Eltern und Großeltern.

„Knackiger Gemüsespaß“ lernten die Jungen und Mädchen Nützliches über Körperhygiene, sie lernten Rezepte lesen, den Arbeitsplatz einrichten und die Lebensmittelgruppe Getreide und Gemüse kennen. Danach wurde in der Einheit 3 „Kunterbunte Nudelsalate“ Küchenhygiene behandelt, sowie Arbeitssicherheit und Küchentechniken. In einer vierten Einheit „Fruchtiger Schlemmerquark“ übten die Lehrerinnen mit ihren Schülerinnen und Schülern den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ein. „Natürlich mussten die Kinder auch eine schriftliche und eine praktische Prüfung ablegen“, berichtet Ella Gérard. In der Einheit 5 wurden schriftlich die Lerninhalte abgefragt und auch ein „Tischknigge“ gehörte dazu. Der krönende Abschluss für die Schüler aber auch für die Lehrerinnen war die praktische Prüfung, die Einheit

6. Jede Gruppe hatte von Ella Gérard und Ursula Imberi eine Aufgabe bekommen, die es selbstständig umzusetzen galt. Die Kinder schnitten, rührten und dekorierten fleißig. Immer wieder wurde in den Rezepten nachgeschaut, ob im Salat oder auf den Brotgesichtern keine Zutat fehlt. Im Musikzimmer wurden unterdessen die Tische gedeckt. Ein Stockwerk tiefer versammelten sich schon die Gäste – da waren Konzentration und Geschwindigkeit gleichermaßen gefragt.

„Die Kinder mussten selbst an vieles denken – sie haben die Zutaten eingekauft, auch die Geräte mussten von zu Hause mitgebracht werden“, berichtet Ella Gérard. Die Lehrerin hatte das aid-Programm ergänzt durch eine Präsentation: Jede Gruppe musste ein Thema vor Eltern und Gästen vorstellen. „Das haben die Kinder toll gemeistert“, freut sich die Lehrerin. Nach der Präsentation war es endlich so weit: Die Eltern und Großeltern und anschließend die Kinder bedienten sich am appetitlich hergerichteten Büfett.

„Sowohl von den Kindern wie auch von den Eltern habe ich sehr positive Rückmeldungen bekommen“, freut sich Ella Gérard. Die Schüler der Klasse 3 haben jetzt alle ihren „Ernährungsführerschein“ erhalten. Und auch in ihren nächsten 3. Klassen will Ella Gérard den „Ernährungsführerschein“ anbieten.

Marianne Ambs