



Schüler der Osterwaldschule Schneverdingen essen mit Koch Hartmut Wehler (hinten, 2. von links), den Sponsorenvertretern Friedhelm Freytag (hinten links), Markus Ahrens (hinten rechts), Timo Balke (hinten, 2. von rechts) sowie mit Landrat Manfred Ostermann (hinten, 3. von rechts) und Schulleiter Klaus-Peter Hülsmann (hinten, 4. von rechts). Foto: as

# Schüler kochen lecker, einfach und gesund

## Kochprojekt der Schneverdinger Osterwaldschule

as **Schneverdingen**. Im Rahmen des Projekts „Schüler kochen lecker, einfach und gesund“ haben die Schüler der Klasse 6a der Osterwaldschule, Förderschule mit dem Schwerpunkt Lernen, zum Sponsoring-Essen in die Mensa der Schule eingeladen. Das Projekt sieht vor, dass alle Schüler die Gelegenheit bekommen, an drei Tagen altersgerecht an das Kochen herangeführt zu werden. Anleitungen und tatkräftige Hilfestellung gibt es dabei von Profikoch Hartmut Wehler.

Seit 2007 besucht der Koch aus Bad Fallingbostal Schulen und gibt Seminare und Kochkurse zum Thema kindgerechte Ernährung. Dem auf moderne Ernährungskonzepte spezialisierten Koch ist es ein Anliegen, Kindern den natürlichen Geschmack und eine gesunde Zubereitung von Speisen näherzubringen. „Die meisten Schüler

kennen natürliche und vielfältige Ernährung nicht, sondern sind industriell gefertigte Fertigspeisen mit Geschmacksverstärkern gewohnt“, erklärte er. Mit frischen Zutaten, Produkten aus der Region sowie Gemüse und Obst der Saison versucht er, das Interesse der Schüler zu wecken.

### Salat und Burger

Bereits zum dritten und damit letzten Mal durften die Kinder der Klasse 6a die Kochlöffel selbst in die Hand nehmen. Auf dem Programm standen Suppe, Salat und Hamburger. Die Auswahl der Rezepte wurde auf einfache Gerichte beschränkt, damit die Hemmschwelle zum Nachkochen gering ist. „Schnipeln und Kochen macht echt Spaß. Und es schmeckt auch“, zeigte sich der zwölfjährige Marcel aus der Klasse von Lehrerin

Silke Bordel-Wöllme begeistert. Erfahrungen an den Herdplatten konnten vor den Sechstklässlern schon die Schüler der siebten und achten Klasse sammeln. Es sei zwar schon lange im Lehrplan verankert, die Schüler an eine gesunde Ernährung heranzuführen, erklärte Schulleiter Klaus-Peter Hülsmann, doch mit dem Kochen an der Seite von Hartmut Wehler sei der Förderschule 2011 ein Projekt „mit Herz und Hand“ gelungen.

Angeregt durch Landrat Manfred Ostermann waren die Kreissparkasse Soltau, die Stadtwerke Schneverdingen und der Edeka-Neukauf Ahrens gern bereit, das Projekt zu unterstützen. Als Dankeschön der Schule durften sich KSK-Geschäftsstellenleiter Timo Balke, Friedhelm Freytag von den Stadtwerken, Ostermann und Marktbetreiber Markus Ahrens die frischen Burger schmecken lassen. [467361](#)