

Slowmobil machte Station in der Schillerschule:

Das gemeinsame Schmausen steht im Vordergrund



Konzentriert: Mara (links) und Mete beim Abwiegen des Mehls für die Muffins.

Das Markenzeichen ist eine Schnecke, doch die Mitglieder von „Slowfood“ haben sich nicht etwa der Ernährungsberatung seltener Weichtiere verschrieben.

Es geht vielmehr um Entschleunigung auch beim Essen, daher das häuschentragende Maskottchen: Qualität braucht Zeit ist die Devise. Die Slowfoodbewegung wirbt für gesunde, nachhaltig erzeugte Nahrung aus möglichst standortnaher Produktion, für frische, ursprüngliche Zutaten und geschmack- und lustvolle Zubereitung.

Doch was Hänchen nicht lernt, lernt bekanntlich Hans erst recht nicht mehr. Daher lag es nahe, bei den Kindern anzusetzen mit diesem Anliegen. Nach dem Vorbild anderer Städte initiierte daher Slow Food Karlsruhe zunächst vor einem Jahr die Gründung des Vereins Junior Slow mit Ingrid Ukas-Post als Vorsitzende.

Wesentlicher Bestandteil der Kampagne für eine neue Wertschätzung von Essen und Essenzubereitung ist das so genannte Slow-Mobil, das vor kurzem an den Start ging und zum Auftakt seiner Tour Station in der Schillerschule machte.

Nicole Böhm, Lehrerin an der Schillerschule und Gründungsmitglied von Junior Slow, stieß mit ihrer Anregung, das Slow-Mobil nach Ettlingen zu holen, bei der Schulleitung auf positive Resonanz. Sie erklärte, was es mit dem umgebauten, mit bunten Früchten bemalten Bauwagen auf sich hat.

Technisch auf dem neuesten Stand und von Sponsoren finanziert, können in der rollenden Sterneküche täglich acht Jungen und Mädchen der Klassenstufen eins bis drei zusammen mit einer Fachfrau oder einem Fachmann schnippeln, schmurgeln und schmecken, was an Saisonalem den Gaumen kitzelt. Abschluss einer jeden Aktion ist natürlich das gemeinsame Schmausen, selbstredend fließt spielerisch auch Lebensmittelkunde mit ein.

„Herzhafte Crêpes mit Gemüsefüllung“ stand bei den Schülerinnen und Schülern der 2c am Mittwoch auf dem Speisezettel. „Lauch und Zwiebeln sind da drin, Pilze und Frischkäse“, klärte Mete auf; „Salz und Zitrone auch“, ergänzte Letizia. Alle Kinder waren mit Kochmützen ausgestattet, warum eigentlich? „Damit keine Haare ins Essen fallen“, machte Jyad deutlich. Celine, Mara, Mathilde, Philip und Jannik wogen derweil schon die Zutaten für den Nachtisch, Haferkuchenmuffins, ab.

„Bei uns kommt nichts Vorgefertigtes auf den Tisch“, erläuterten Ernährungswissenschaftlerin Katharina Schulze und Ernährungsberaterin Maren Kohl. Ihnen geht es auch darum, den Kindern den Werdegang der Nahrung klar zu machen, „von der Kartoffelknolle bis zu den Pommes frites“.

Manchem Kind ist neu, dass Pilze nicht in Scheiben aus dem Boden sprießen und dass Zitronen an Bäumen wachsen. Neue Nahrungsmittel werden begutachtet, man überlegt gemeinsam, was gegessen werden kann, was nicht, ob beispielsweise geschält werden muss oder ob waschen reicht. Die Arbeit wird verteilt, wobei jeder darauf achtet, nicht zu kurz zu kommen, es wird geschmeckt und geschnüffelt (die Vanille), geschuftet (beim Rühren) und kommentiert.

„Esskultur wird bei uns auch ganz groß geschrieben“, erzählte Katharina Schulze. Gegessen wird gemeinsam, keiner geht, bevor die anderen fertig sind. Und das gemeinsam zubereitete Essen wird auf jeden Fall probiert, Teller leer essen ist aber kein Muss.

Vor der Auftaktstation in Ettlingen war das Slowmobil bereits auf großer Tour, in Stuttgart wurde es auf der Slow-Food-Messe vorgestellt. Bis Pfingsten ist es bereits ausgebucht, interessierte Schulen und Kindergärten können sich über die Internetseite www.slowmobil-karlsruhe.de informieren und anmelden. Bei Junior-Slow sind neue Sponsoren und Mitglieder jederzeit willkommen, auch sie können sich über die Internetseite schlau machen.