



MAMA, WIE PUTZT MAN RICHTIG? Auf die Technik und das Putzmittel kommt es an, sagen Putz-Profis und bemängeln, dass Kindern (auch männlichen nicht) heute keiner mehr diese alte Kulturtechnik vermittelt. Foto: © AfricaStudio / Adobe Stock

Das Slow Mobil kocht mit Erziehern Botschafter des guten Geschmacks

Wenn der Tiger eine heiße Kartoffel essen will, was macht er dann? Richtig! Er fährt die Krallen aus und spießt sie einfach auf. Denn an den Spitzen kann er die Hitze nicht fühlen. Wer als Mensch eine heiße Kartoffel aufschneiden will, tut also gut daran, diese mit den Fingernägeln festzuhalten.

Den „Tigertrick“ will der angehende Erzieher Maximilian sich auf jeden Fall merken. Bald wird er seine Ausbildung abgeschlossen haben und eine erste feste Anstellung in einer Kindertagesstätte, einem Hort oder einem Kindergarten bekommen. Vielleicht muss er mit den Kindern dort auch mal kochen und dann sind Techniken gefragt, die man ganz jungen Menschen spielend leicht und vor allem spielerisch vermitteln kann. Maximilian ist dankbar für die Kniffe, die ihm Maren Kohl und Katrin Schwarze vom Karlsruher Slow Mobil im Rahmen seiner Ausbildung vermitteln. Seien es Küchentricks oder einfache Rezepte. „Ich habe das Gefühl, dass ich das, was ich hier lerne wirklich weitergeben kann“, meint auch sein Kollege Gregor. „Das ist mal richtig sinnvoll“, sagt er anerkennend.

Maren Kohl und Katrin Schwarze hören das gern. Die beiden gehören zum Team des Slow Mobils, einem Verein, der es sich – unter anderem – auf die Fahnen geschrieben hat, bei Grund-



ES MUSS NICHT IMMER TOPF SEIN: Gemüseküchlein zum Beispiel kann man mit Kindern zusammen auch mal in einer Muffin-Form ausbacken. Fotos: Schweizer

schulkindern die Lust auf gesundes, frisches und selbstgekochtes Essen zu wecken. Eigentlich ist das Slow Mobil – ein zur Küche umgebauter Bauwagen – an Grundschulen unterwegs, um mit kleinen Kindern zu kochen. Zum Saisonauftakt aber, macht es seit zwei Jahren an der staatlich anerkannten Berufsschule Carlo Schmid in Karlsruhe Station. Die angehenden Erzieher dort sollen dann später einmal als Botschafter des guten Geschmacks ihr Wissen in die Kindergärten oder Kitas tragen.

Genau wie bei den Kleinen auch, steht bei Maren Kohl und Katrin Schwarze aber mehr als nur eine warme Mahlzeit auf der Speisekarte. Rund ums Essen gibt es Erklärungen, woher die Zutaten stammen, was gesundes Essen überhaupt ist, dass es wichtig ist zu wissen, woher Lebensmittel kommen und was beispielsweise eine Pastinake überhaupt ist.

Als Sohn von Pfälzer Landwirten weiß Maximilian gut, dass es sich dabei nicht um ein exotisches Gemüse handelt. Aber nicht alle seiner Klassenkameraden im zweiten Ausbildungsjahr sind – außer beim Essen – je mit dem Thema Lebensmittel und gesunde Ernährung in Berührung gekommen. Auch ihnen will das Slow Mobil das nötige Basis-

wissen vermitteln. Im Gesamtpaket, das für den mehrtägigen Workshop geschnürt wurde, ist das gemeinsam Kochen das Highlight. Aber auch der Besuch eines Gemüsegartens gehört dazu. Beim Rundgang wird den jungen Menschen der Weg vom Saatgut bis zur Ernte vermittelt. Etwas theoretischer geht es im Workshop zu, in dem Ronny Holz Müller, Student im Fach Umweltbildung, theoretisches Wissen vermittelt. „Dass auf 60 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Deutschland genau fünf verschiedene Dinge angebaut werden, obwohl es eigentlich über 30 000 essbare Pflanzen auf der Welt gibt, das hat mich sehr zum Nachdenken gebracht“, sagt eine Schülerin. Eine andere probiert sich gerade an der Ratestation „Samenkörner“ aus und versucht herauszufinden, ob es sich bei den Körnchen in der Schachtel um Tomaten- oder Fenchelsamen handelt.

Die Schüler sind konzentriert bei der Arbeit. Diskussionen entstehen. Cornelia Kuhn, Leiterin der Abteilung für die Ausbildung von Erziehern und Kinderpflegern an der Carlo Schmid Schule sieht es mit Wohlgefallen. „Die Schülerinnen und Schüler, die hier sitzen, die werden ihr Wissen weitertragen“, ist sie sich ganz sicher. Sibylle Kranich



UND WAS IST DAS? Zwei angehende Erzieher lernen, Samen zu unterscheiden.

