

Rheingau-Chuchi Kiedrich begeistert Kinder und Lehrer mit dem Projekttag „gesundes und leckeres Essen“

➔ Um gesundes und leckeres Essen, stilechtes Genießen und Essen als gemeinschaftliches Erlebnis, darum ging es beim Projekttag, den die Rheingau Chuchi Kiedrich für die Gymnasialklasse 5 d G der Nikolaus-August-Otto Schule in Bad Schwalbach ausgerichtet hat.

Viele Köche verderben den Brei. Aber nicht an diesem Tag. Chuchileiter Peter Gottbehüt hatte mit seinen Kochbrüdern Dr. André Picard-Maureau, Karl Heinz Lange, Uwe Gottbehüt und Franco Napolitano einen Projekttag vorbereitet, der es in sich hatte.

Ziel des Projekts war es, den Kindern mit Spaß und Probierlust Einblicke in die Welt des Kochens zu geben und in Kochgruppen leckeres und gleichzeitig gesundes Essen zuzubereiten. Durch zunehmende Verwendung von industriell vorgefertigten Lebensmitteln verlieren die Kinder den Bezug zum Ursprung unserer Nahrungsmittel. Fast-Food und Einheitsgeschmack verdrängen immer häufiger eine vielseitigere Koch- und Esskultur, so die einhellige Meinung aller Kochbrüder. Das Bürgerhaus der Gemeinde Schlangenbad (Wohnort von Chuchileiter Peter Gottbehüt) musste für dieses Kochevent herhalten. Da die Küche nicht für 21 Kinder, 5 Köche, 1 Lehrerin und 2 Eltern ausreichte, wurde das Haus in eine Großküche verwandelt. 4 Arbeitsplätze mit Kochplatten, Pfannen, Töpfen und allem notwendigen Equipment wurde von Peter und seinem Bruder Uwe vorbereitet.

Pünktlich um 7.30 Uhr stürmten 21 wissbegierige und kochbereite Kinder mit ihrer Lehrerin, Frau Brühl, die Küche. Die Lehrerin hatte in der Woche vor dem Projekttag den theoretischen Teil über gesunde Nahrung im Unterricht behandelt, so dass nach einer Einweisung in Hygiene und Sicherheit, Einkleiden mit Kochmützen und Handschuhen es sofort losgehen konnte. Da alles frisch gekocht wurde, stand Einiges auf dem Programm. Eingeteilt in vier Kochgruppen (Frühstück – Vorspeise – Hauptgang – Dessert) begann ein erlebnisreicher Tag. Unter Anleitung der Kochbrüder standen Schnippeln, Würzen, Rühren,



Raspeln, Sahne schlagen, Anrichten und Dekorieren auf dem Plan. Die Lehrerin, Frau Brühl, hatte gebeten, bei dieser Veranstaltung nur Zaungast zu sein und so konnte das Konzept völlig losgelöst vom Schulalltag durchgeführt werden. Unterstützt wurde der Tag zusätzlich von Andrea Gerster (Mutter einer Schülerin) und Andrea Gottbehüt (Ehefrau von Peter).

Das Menü:

Frühstück
Quarkteigbrötchen
mit Gemüsestäbchen,
Dips und Frucht

Smoothies

Vorspeise
Minimaultaschen
Ravioli mit Gemüsekräuterfüllung
serviert in frischer Gemüsebrühe

Hauptgericht
mediterrane Hackfleischbällchen
Bulgur-Gemüsetörtchen mit
Joghurt-Zitronendip
Tomatenreis

Dessert
Hirse-Apfelauflauf
Crêpe mit Fruchtcremefüllung

Vor dem Servieren ihres Menüs konnten die Kinder in einem Wettstreit feststellen, welche Gewürze in den von den Kochbrüdern vorbereiteten Gläsern waren und wie viele Stücke Zucker in den präsentierten Lebensmitteln enthalten sind.

Pünktlich um 13 Uhr war es dann soweit: jede Gruppe präsentierte ihr Gericht an einer wunderschönen - von den Kindern hergerichteten - Tafel.

Die Begeisterung und das Lob der Kinder war der wohlverdiente Lohn für unsere ebenso begeisterten Kochbrüder. Eine wunderbare Aktion, die letztlich zu dem Ziel führte, dass durch Presseberichte und Mundpropaganda das Interesse an der Rheingau-Chuchi Kiedrich zusätzlich geweckt wurde.



Schlangenbader Nachrichten



Mitteilungsblatt der Gemeinde Schlangenbad | 41. Jahrgang | Nr. 5 | Mai 2013

Die Rheingau-Chuchi Kiedrich gestaltet Projekttag gesundes und leckeres Essen im Bürgerhaus von Niederglabach

Viele Köche verderben den Brei. So nicht am Projekttag der Klasse 5 dG der Nikolaus-August-Otto Schule aus Bad Schwalbach. Übrigens die Schülerinnen und Schüler wohnen in der Gemeinde Schlangenbad. Der Chuchileiter Peter Gottbehüt hatte mit seinen Kochbrüdern Dr. André Picard-Maureau, Karl Heinz Lange, Uwe Gottbehüt und Franco Napolitano einen Projekttag vorbereitet, der es in sich hatte. Ziel des Projekts war es, den Kindern mit Spaß und Problemlust Einblicke in die Welt des Kochens zu geben und in Kochgruppen leckeres und gleichzeitig gesundes Essen zuzubereiten. Durch zu-

nehmende Verwendung von industriell vorgefertigten Lebensmitteln verlieren die Kinder den Bezug zum Ursprung unserer Nahrungsmittel. Fast-Food und Einheitsgeschmack verdrängen immer häufiger eine vielseitigere Koch- und Esskultur, so die einhellige Meinung der Köche.

Pünktlich um 7:30 Uhr stürmten 21 wissbegierige und kochbegeisterte Kinder mit Ihrer Lehrerin, Frau Brühl, das zu einer Großküche umgewandelte Haus Ägidius in Niederglabach. Nach einer Einweisung in Sicherheit und Hygiene konnte es losgehen. In vier Kochgruppen

wurde von den Kindern in Begleitung eines Kochs der Rheingau-Chuchi Kiedrich, Frau Andrea Gerster und Frau Andrea Gottbehüt diverse Köstlichkeiten zubereitet. Zum Frühstück gab es Quarkteigbrötchen, Gemüsestreifen mit Kräuter-Dipps und Fruchtsmoothies. Schon bald strömten die Gerüche von Minimaultaschen und selbstgemachten Gemüse-Raviolis in frischer Gemüsebrühe durch das Gemeindehaus. Zum Hauptgang folgten mediterrane Hackfleischbällchen, Bulgur-törtchen mit Gemüsepfannen und Tomatenreis. An der von den Schülern und Schülerinnen wunderschön gedeckten Tafel



wurden die Speisen eingenommen. Das köstliche Dessert (Crêpe mit Fruchtcremefüllung und Hirse-Apfelaufbau) bildete den perfekten Abschluss dieses

gelingen Projekttag. Herzlichen Dank auch an Herrn Brühl, der diesen schönen Projekttag mit eindrucksvollen Fotos festgehalten hat.