



Kochen mit Freude: Die Schüler der Klasse 3a der Kesperschule in Witzenhäuser. Gemeinsam mit Michael Weise (hinten links) bereiten sie eine Gemüsesuppe im Kochbus auf dem Schulhof vor.

FOTO: HANNAH KÖLLEN

Kochen lernen auf Rädern

Der Kochbus kommt an Witzenhäuser Grundschulen

VON HANNAH KÖLLEN
UND MARIE HOHMEYER

Witzenhäuser – Die Schüler der Kesperschule Witzenhäuser schnippeln Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Lauch. Für das Mittagessen steht eine frische Gemüsesuppe auf dem Speiseplan.

Gemeinsam sitzen zehn Schüler der Klasse 3a in dem Kochbus, der für drei Tage die Grundschule in Witzenhäuser besucht. Der zum Koch- und Backbus umfunktionierte Doppeldecker ist ein Angebot der Essen Wissen Stiftung Eildermann aus Berlin. Geleitet wird er von Michael Weise, der mit dem Wissensbus durch ganz Deutschland tourt. „Ich besuche auch weiterführende Schulen und sogar Kindergärten“, sagt Weise. Sein jüngster Gast im Kochbus sei erst ein Jahr alt gewesen. Ziel sei es, die Kinder möglichst früh mit gesunder Ernährung in Kontakt zu

bringen. Das ist auch der Grund, warum Claudia Küster von der Betriebskrankenkasse (BKK) Werra-Meißner den Kochbus gebucht hat. Die Kosten für das Projekt trägt die BKK. „Dass die Kinder Kochen und gesundes Essen in so einer einzigartigen Atmosphäre erleben dürfen, ist einfach toll“, sagt Küster.

In den vergangenen beiden Jahren hätte es aufgrund der Corona-Pandemie kaum Buchungen für den Kochbus gegeben, sagt Weise, der gelernter Maurer ist. Über die Essen Wissen Stiftung Eildermann und die Bäckerinnung erhielt er Fortbildungen im Backen und Kochen. Seit nunmehr fünf Jahren fährt er mit dem Koch- und Backbus durch die Republik.

Am Tag betreut Weise fünf Kleingruppen in seinem Kochbus. Morgens wird ein Kräuterquark zum Frühstück vorbereitet, mittags gibt es eine Gemüsesuppe und mit der

Nachmittags-Gruppe bereitet Weise eine erfrischende Ingwer-Limetten-Limonade zu. „Suppen eignen sich am besten für die Vorbereitung mit den Kindern. Aber wir bieten auch andere Mahlzeiten an“, sagt Weise.

Die Kinder helfen eifrig bei den Vorbereitungen mit. Sie alle sind zu Beginn mit einer Schürze und einer Kochmütze ausgestattet worden. Der Umgang mit Gemüseschäler und Schneidemesser ist den meisten bereits bekannt. „Wenn wir zuhause kochen, dann darf ich meistens schnippeln“, sagt die 9-jährige Martha.

Besonders wichtig sei Weise, dass die Lebensmittel alle aus der Region kommen. Er verschickt den Speiseplan an die Schulen, damit diese auf mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten der Schüler hinweisen können, bevor er mit dem Kochbus zu Besuch kommt. In die Gemüsesuppe

kommen auch Würstchen. „Die geben wir aber nicht in die große Suppenschüssel, sondern direkt auf die Teller der Schüler.“ So würden auch Kinder berücksichtigt, die vegetarisch leben oder kein Schweinefleisch essen.

Bis zu 15 Kinder gleichzeitig betreut Weise. Pro Gruppe plant er eine gute Stunde Vorbereitungszeit ein. Im Anschluss wird die von der Gruppe zubereitete Mahlzeit gemeinsam probiert.

In den kommenden Tagen macht der Kochbus auch an der Gelstertalschule in Hundelshausen und der Lindenhofschule in Gertenbach Halt. Für Claudia Küster war das ein wichtiger Punkt: Alle drei Grundschulen der Stadt sollten die Möglichkeit bekommen, den Kochbus kennenzulernen. „Uns ist es wichtig, das Geld vor Ort zu investieren.“ Bei Interesse an dem Angebot könnten sich Schulen gerne bei der BKK melden.