



Lecker: Schokolade und Obst gehen eine süße Verbindung ein, die bei Fabian, Marko, Giuseppe und Finn gut ankommt. Erzieherin Anastasia Papadopoulou ist überzeugt, dass ihrer Pinguingruppe das Kochen viel Spaß macht. Foto: Georg

Langsam ist viel leckerer

Von Simone Weil

Offenbach ■ Nur eines der acht Kinder hilft manchmal zuhause beim Kochen: Deswegen wissen sie wohl auch nicht, was eine Lauchzwiebel ist. Dafür kennt Fabian Knoblauch. Die weiße Knolle kommt allerdings erst später auf den Tisch. Jetzt werden erstmal die Zwiebelchen geschnitten.

Heute Vormittag kocht die eine Hälfte der Pinguin-Gruppe mit Christel Peter. Weil die ehemalige Grundschullehrerin nicht tatenlos sein kann, hat sie für den Verein Junior Slow Frankfurt die Aufgabe übernommen, als Köchin beim Nachwuchs die Lust am gesunden Essen und frisch zubereiteten Mahlzeiten zu wecken. So bereitet sie heute mit den Drei- bis Fünfjährigen Nudeln mit selbst gemachter Tomatensoße und Obstspieße mit Schokolade zu. Bei der Nachmittagsgruppe gibt es Pfannkuchen mit Apfelbrei.

Die Idee, die hinter dieser Initiative steckt: Weil alles lecker schmeckt, das gemeinsame Zubereiten relativ schnell geht und sogar noch Spaß macht, kommen

Beim Kochen im „Slow Mobil“ sollen Kinder für eine gesunde Ernährung begeistert werden.

vielleicht daheim seltener Fertigerichte auf den Tisch. Darüber hinaus sollen Kenntnisse über den Ursprung von Lebensmitteln, die Nahrungskette sowie Einkauf und Qualität vermittelt werden.

Seit drei Tagen steht der bunte Bauwagen vor der Kindertagesstätte der Friedenskirchengemeinde an der Tulpenhofstraße: „In diesem Slow Mobil kochen Kinder, dass die Töpfe wackeln“, steht darauf. Die rollende Küche macht in Offenbach und Frankfurt an Grundschulen und Kitas Station. Allerdings nur zwischen April bis Mitte Oktober, weil das Gefährt keine Heizung hat. Dafür ist eine Küche eingebaut und ein stabiler Tisch. Dank hölzerner Podeste reichen die Jungen und

Mädchen an den Herd, auf dem die Tomaten, die Zwiebeln, der Knoblauch, Olivenöl und Kräuter sich nach und nach in eine dampfende Soße verwandeln.

Doch zunächst gibt es eine Runde Kochmützen für alle: Die Kopfbedeckungen aus Papier werden mit den Namen der Jungköche versehen, dann werden die roten Plastikbrettchen verteilt. Doch die rutschen ganz arg auf dem Holztisch. Aber Christel Peter hat einen Zaubertrick parat: Anfeuchtete Papierstücke von der Haushaltsrolle werden untergelegt, dann wackelt nichts mehr.

Je nach Alter und Geschick (die Pädagogin sieht das daran, wie die Jungen und Mädchen die Messer halten) bekommen sie mehr oder weniger scharfe Besteckteile in die Hand. Ganz konzentriert werden Tomaten gehäutet. „Die Stücke sind noch zu groß“, mahnt Erzieherin Anastasia Papadopoulou. Dann geht alles ganz schnell, bis die leckere Soße im Topf brodelt.

Um die Zeit abwechslungsreich zu gestalten, hat Christel Peter sich ein kleines Spiel ausgedacht:

Mit einer Schlafbrille auf der Nase, greifen die Kinder reihum in einen Eimer. Wie mit verbundenen Augen müssen sie nun ertasten, welche Frucht sie in Händen halten. Auch dabei stellt sich heraus, dass die Kinder sich nicht sonderlich gut auskennen: Sonst würde sicher keiner Mohrrübe zu den Weintrauben sagen.

Mit Hingabe wird dann das Obst für die Spießchen geschnitten: Alle Früchte werden ordentlich auf dem Holzstäbchen aufgereiht und mit geschmolzener Schokolade beträufelt. Dabei geht so einiges daneben: Doch die kleinen Schleckermäulchen sind deswegen nicht traurig. Dann wird die Süßigkeit eben von den Fingern geleckert.

Der Junior Slow Frankfurt e.V. wurde 2009 als eigenständiger Verein von Mitgliedern des Slow Food Conviviums Frankfurt gegründet. Mit Hilfe von namhaften Sponsoren und ehrenamtlicher Arbeit wurde das Projekt nach dem Vorbild von München realisiert. Weitere Informationen finden sich auch unter:

<http://www.slowmobil-frankfurt.de>