

Rotary kocht und gärtnert mit Grundschulern

Der Club spendiert Hochbeete und gärtnerisches Gerät im Wert von 17 000 Euro. Höhepunkt der Projekts ist ein Fest mit Profi-Köchen.

Von Uwe von Dorn

Hof/Landkreis – Der Rotary-Club Hof-Bayern hat mit einer Summe von 17 000 Euro zehn Grundschulen im Landkreis und der Stadt Hof mit hochwertigen Hochbeeten ausgestattet. Die Federführung hatte dabei das Präsidentschaftsteam 2018/2019, Michael Kaminski und Andreas Fickenscher. Die Kinder legten die Beete unter fachkundiger Anleitung an; auch alle Gärtnergeräte von der Schaufel bis zur Gießkanne wurden übergeben. Ziel des Projekts ist es, Kinder durch eigenständiges Gärtnern an das Thema gesunde Ernährung heranzuführen. Auf spielerische Weise soll der Nachwuchs lernen, dass Obst und Gemüse nicht im

Supermarkt wachsen, sondern dass Pflanzen viel Fürsorge benötigen, bevor sie Früchte tragen und diese geerntet werden können. Zugleich soll das Projekt die Wertschätzung für re-

gionale Lebensmittel fördern. Angebaut wurden deshalb die Zutaten für das regionale Traditionsgericht „Hofer Schnitz und Baggerla“.

Zum Abschluss fand nun in den

Räumen der Diakonie Hochfranken ein großes Erntedankfest statt. Mehr als 45 Kinder aus der Hofecker, der Neustädter und der Christian-Wolfrum-Grundschule sowie der Grund-

schulen Helmbrechts, Naila, Taubertitz, Stammbach und Feilitzsch präsentierten stolz ihre Ernte und kamen mit den betreuenden Lehrern in die Küche am Campus. Gemeinsam mit dem Zwei-Sterne-Koch Tobias Bätz und Sebastian Metzdorf vom Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg wuschen, schälten und schnippelten die Kinder, um eine Variante des Hofer Traditionsgerichts zuzubereiten. Jessica und Andreas Fickenscher hatten den Abend organisiert und führten die Kinder gemeinsam mit weiteren Rotariern durch einen Sinnesparcours zum Thema Lebensmittel. Anschließend ließen sich alle die Schnitz an einer festlichen Tafel schmecken. Tobias Bätz, der den „gekochten Parcours“ mitentwickelt hat, stand für Autogramme auf Kochmützen und für Fotos bereit. In Töpfen konnten die Kinder eine Portion ihres Gerichts aus selbst angebauten Zutaten mit nach Hause nehmen. Dazu gab es von der Initiative Slow Food Baumwolltaschen mit Gemüse und Infos zur bewussten Ernährung.



Zum Abschluss eine Feier in der Küche: im Bild (von links) Annette und Alexander Müller, Dr. Hanns-Peter Ohl, Zwei-Sterne-Koch Tobias Bätz, Andreas Fickenscher, Matthias Burger, Jürgen Schaller, Sebastian Metzdorf vom Posthotel Alexander Herrmann, Jörg Schneider, Professor. Dr. Anil Sinha, Dr. Hansjörg Keller, Martin Abt, Matthias Gemeinhardt, Johannes Scheuern, Iris Sommer-Pechstein, Stefanie Müller-Lietzau und im Vordergrund Pauline Bätz.

Foto: v.Dorn