

Hof

## Der Sternekoch kommt in die Grundschule



So macht Kindern Küchenarbeit Freude. Der Profi hilft – und hat dabei selbst großen Spaß.

© RC Hof-Bayern

**Ziel beim „Hochbeete-Projekt“ des Rotary Clubs Hof/Bayern ist, Kinder durch Gärtnern an gesunde Ernährung heranzuführen – mit einem Erntedankfest als Höhepunkt.**

**Kerstin Dolde**

**01.12.2019**

Auf spielerische Art und Weise sollte der Nachwuchs lernen, dass Obst und Gemüse nicht im Supermarkt wachsen, sondern mit viel Liebe und Fürsorge herangezüchtet werden müssen, bevor sie Früchte tragen und diese geerntet werden können. Zugleich sollte das Projekt die Wertschätzung und das Bewusstsein für wertvolle regionale Lebensmittel und Speisen bei den Kindern fördern. Angebaut wurden deshalb die Zutaten für das regionale Traditionsgericht „Hofer Schnitz und Baggerla“ (Gemüse Eintopf mit Reibekuchen).

### **Zwei-Sterne-Essen ...**

Der Rotary Club Hof/Bayern investierte 17.000 Euro in ein nachhaltiges Projekt, indem er federführend durch das Präsidenschaftsteam 2018/19 Michael Kaminski und Andreas Fickenscher zehn Grundschulen im Landkreis Hof mit hochwertigen Hochbeeten ausstattete. Aufgrund des nachhaltigen Anspruchs dieses Projekts wurden die Beete nicht nur angeliefert, sondern diese gemeinsam mit den Kindern unter fachkundiger Anleitung einer Gärtnerin angelegt, angesät und alle notwendigen Gärtnergeräte von der Schaufel bis zur Gießkanne übergeben.

Im Oktober war es dann so weit und der Abschluss des Projekts konnte im Rahmen eines großen Erntedankfests gefeiert werden. Mehr als 45 Kinder aus den Schulen Hofecker Grundschule, Neustädter Grundschule, Christian-Wolfrum-Grundschule, Grundschule Helmbrechts, Grundschule Naila, Grundschule Tauberlitz, Grundschule Stammbach und Grundschule Feilitzsch präsentierten stolz ihre Ernte und kamen zusammen mit den betreuenden Lehrern in die Küche am Campus. Gemeinsam mit dem Zwei-Sterne-Koch Tobias Bätz und Sebastian Metzdorf (Posthotel Alexander Herrmann, Wirsberg) wurde dann gewaschen, geschält und geschnippelt und eine Variante des Hofer Traditionsgerichts gekocht.

### **... plus Sinnesparcours**

Jessica und Andreas Fickenscher hatten im Vorfeld die Organisation übernommen und führten die Kinder während der Veranstaltung mit weiteren Rotariern durch einen Sinnesparcours. Hier soll durch Übungen im Bereich Sehen, Fühlen, Riechen, Schmecken und Hören eine bewusste Wahrnehmung von Lebensmitteln gefördert werden, die idealerweise zu einer größeren Vielfalt von Lebensmitteln und zu einer ausgewogeneren Ernährung führt.