



Einer nach dem anderen und bloß nicht kleckern: In der Birkenwaldschule servierten die Grundschülerinnen und Grundschüler ihren Gästen ein mehrgängiges Menü, das sie vorher auch selbst zubereitet haben.

Heiße Suppe im Klassenzimmer

Kinder der Birkenwaldschule luden Eltern und Ehrengäste zum Schlemmen ein

VON LENA SCHNELLE (Text)
UND GÜNTER DISTLER (Fotos)

„So schmeckt Bayern“ – unter diesem Motto kochten Kinder der Birkenwaldschule zusammen mit dem Ersten Männerkochclub Schwabach ein bayrisches Menü.

Konzentriert setzt Lola einen Fuß vor den anderen. Langsam und mit Blick auf den Teller in der Hand gerichtet, läuft sie von der Schulküche in den Musiksaal. „Das ist echt schwierig“, sagt die Achtjährige, „weil die Suppe so heiß ist und überschwappen könnte.“ Sie hat das Klassenzimmer erreicht, das an diesem Tag zu einem Speisezimmer umfunktioniert wurde, und folgt ihren Mitschülern.

Lola stellt sich, wie die anderen Kinder, neben einem der Gäste auf. Manfred Hylla, einer der Köche, der wie die Kinder eine Schürze und eine Kochmütze trägt, erklärt den Schülern: „Stellt euch immer links von eurem Gast auf, um zu servieren. Jeder sucht sich einen Gast aus, nehmt keinen doppelt.“ Dann gibt Hylla das Kommando: „Servieren“. Gleichzeitig stellen die Mädchen und Jungen die Teller mit der Fränkischen Hochzeitssuppe ab und wünschen den Gästen „Guten Appetit“.

Dabei geht es heute nicht nur um Franken, sondern um ganz Bayern, wie auch die blau-weißen Rauten auf den Servietten verraten. Die Birkenwaldschule ist als einzige Grundschule in Nürnberg eine von zwölf

Schulen, die bei dem Wettbewerb „Wir feiern Bayern“ ausgezeichnet wurde. Die Schülerinnen und Schüler hatten sich mit einem Programm zum Thema Bayern beworben und 2500 Euro Preisgeld erhalten. Mit „Wir feiern Bayern“ soll 2018 das Doppeljubiläum – 100 Jahre Freistaat und 200 Jahre Verfassungsstaat Bayern – in den Vordergrund gerückt werden. Das Projekt der Birkenwaldschule besteht aus drei Säulen: dem selbst gedrehten Film „Wir erklären Neuankommelingen Bayern“, Monatsthemen sowie Schwerpunktthemen jeder einzelnen Klasse.

Bärlauchbutter und Spargel

Ein Monatsthema ist unter anderem „Essen in Bayern“. Zusammen mit sechs Köchen des Ersten Männerkochclubs Schwabach bekochen deshalb 16 Zweit-, Dritt- und Viertklässler rund 50 Gäste. Darunter sind ehrenamtliche Helfer, Eltern und Kooperationspartner. Vor der Suppe servierten die Grundschüler bereits geröstetes Brot mit Bärlauchbutter und Spargel. Den Spargel und das Brot gebraten hat der siebenjährige Levin. „Das hat mir am meisten Spaß gemacht“, sagt er. „Aber man muss echt aufpassen, dass man sich nicht verbrennt.“ Der Zweitklässler hält seinen Arm hoch, auf dem ein kleiner Brandfleck zu sehen ist.

Viele Kinder helfen ihrer Mama zu Hause auch beim Kochen – so wie Milena und Lola. Sie erzählen, dass sie ihrem Papa am Vatertag das Früh-

stück gemacht haben. „Es ist total cool, mit echten Köchen zu kochen“, sagt Lola. „Dabei habe ich gelernt, in einer Reihe zu stehen, gleichzeitig und von links zu servieren.“ Auch die Köche lernen dazu, wie Karlheinz Kessler erzählt: „In der Suppe sind ja Pfannkuchen drin und wir haben die Kinder gefragt, wie sie die normalerweise essen. Da haben sie ‚mit Nutella‘ geantwortet. Das war ein Schock.“

Für die Rektorin Claudia Hylla ist es wichtig, am Projekt „Wir feiern Bayern“ mitzumachen. „In den vergangenen Jahren haben die Übergangsklassen sich immer mit anderen Kulturen beschäftigt“, erklärt Hylla. „Jetzt sollen sie den Blick auf Bayern richten, denn Bayern hat traumhafte Landschaften, lebenswerte Städte und liebenswerte Menschen.“ Den Kindern soll nicht nur Wissen vermittelt werden, sondern sie sollen es auch erleben. „Nur wenn man die Heimat schätzt, wird man sie auch schützen“, sagt die Rektorin.

Zum Abschluss bekommen die Gäste ein Böfflamott – einen Rinderschmorbraten – mit Kloß und Gemüse der Saison und eine Bayrisch Creme mit Erdbeeren serviert. „Die Erdbeeren zu naschen, hat am meisten Spaß gemacht“, sagt Lola und lacht. „Mir eher, die Klöße zu rollen und die Brotwürfel dafür zu schneiden“, ergänzt ihre Freundin Milena. „Die sind sehr lecker.“ Am Ende überreichen die Köche den Schülerinnen und Schülern noch ein Kochbuch – mit all den Gerichten, die sie zubereitet haben.



Eine heiße Suppe heiß zum Gast zu tragen, das ist gar nicht so einfach, stellte Lola fest (rechts oben). In der Küche warteten währenddessen andere Schülerinnen und Schüler auf die nächsten fertigen Portionen (rechts Mitte). Das Essen serviert man den Gästen übrigens über die linke Schulter. Auch das haben die Kinder gelernt (rechts unten). Ein Klassenzimmer eignet sich zudem übrigens wunderbar als Speisesaal (links).

