

Doppelt lecker im Doppeldecker

Gewinner von „Du bist Rheine“ kochen

-kd- Rheine. „Wieviel Käse muss denn auf die Pizza?“ fragt die sechsjährige Hannah. Neben ihr schnipselt Klassenkamerad Ben eine Paprika klein, während Viola das Backblech einfettet. Heute soll es Pizza geben. Aber nicht irgendeine Tiefkühlpizza aus der Pappschachtel. Nein, eine handgemachte Pizza, belegt mit frischem Gemüse. Denn auch Fastfood wie Pizza kann eine ganz gesunde Sache sein.

Kinderkochkurse sind heute nichts Ungewöhnliches mehr. Gesunde Ernährung steht schon auf vielen Stundenplänen. Ungewöhnlich war der Kinderkochkurs gestern auf dem Borneplatz aber dennoch. Denn diesmal kam das Kochstudio auf vier Rädern angerollt. Von Montag bis Donnerstag steht der Kochbus, ein umgebauter Doppeldeckerbus der Berliner Verkehrsbetriebe, auf dem Borneplatz. Am Freitag ist er dann noch einmal in Rodde.

Täglich bis zu vier Gruppen durchlaufen den Kochbus in diesen fünf Tagen – insgesamt über 250 Kinder. Gemeinsam werden sie leckere und vor allem gesunde Gerichte zubereiten und natürlich auch gemeinsam verzehren.

Der etwa zweistündige Kochkurs ist der Lohn für die Gewinner der Aktion „Du bist Rheine“, zu der die Firma Apetito, die Münsterländische Volkszeitung und die Stadt Rheine im März dieses

Jahres aufgerufen hatten. Zum Thema „Wo ist Rheine kinderfreundlich?“ hatten die Grundschüler beispielhafte Aktionen und Einrichtungen wie das Kinderparlament der Stadt Rheine vorgestellt, die dann von einer Jury bewertet wurden.

Spielersich lernen die Kinder im Kochbus den Umgang mit frischen Lebensmitteln – eine Erfahrung, die sie in vielen Familien heute gar nicht mehr machen können. Darum ist das gemeinsame Kochen für sie etwas Besonderes. „Und Kochen im Bus ist doch irgendwie cool“, meint der achtjährige Niklas.

„Wir touren mit dem Kochbus durch ganz Deutschland und waren bereits in vielen Einrichtungen. Die Kinder strahlen immer, wenn sie den Kochbus betreten. Kochmütze auf, Schürze umgebunden, und dann geht es los“, erzählt Martin Schneider. Er ist Busfahrer und Koch in Personalunion und zeigt den Kinder, was sie machen müssen. Zubereitet werden einfache Gerichte wie Pizza, frische Salate oder leckere Obstspießchen. Der untere Teil des Busses ist mit einer modernen Küche mit Herd, Backofen und großem Kühlschrank ausgestattet. Im oberen Teil wird an einem langen Tisch gearbeitet, gegessen. Auch kleine Schulungen finden hier statt.

Gesponsort wurde der Kochbus von der Firma Ape-



Die zweite Klasse der Paul-Gerhardt-Schule bereitete gestern im Kochbus auf dem Borneplatz eine gesunde Pizza zu. Besuch bekamen die Grundschüler von Bürgermeisterin Angelika Kordfelder und Guido Hildebrand von der Firma Apetito.

Foto: Dierkes

Alarmanlagen

Tel. 0 59 71/934-0 GS electronic

Zum Thema

Der Kochbus

Der Kochbus ist ein umgebauter Doppeldeckerbus der Berliner Verkehrsbetriebe, ausgestattet mit modernster Küchentechnik. Der grasgrüne, mit Lebensmitteln bemalte Bus kommt auf Anforderung direkt in die Schule oder die Kindertagesstätte. Im Kochbus lernen Kinder die bunte Vielfalt der Lebensmittel zu entdecken und gesunde Ernährung aktiv und in Gemeinschaft zu erleben. Sie putzen Obst und Gemüse, waschen, schneiden, riechen, tasten, hören

und schmecken. Die gemeinsame Mahlzeit wird heute in vielen Familien immer seltener. Viele Eltern sind berufstätig, die Zeit zum gemeinsamen Kochen und Essen fehlt. Da wird dann schnell zu Fastfood oder vorgefertigten Gerichten gegriffen. Die Folgen: Viele Kinder sind übergewichtig. Das Projekt Kochbus wird von der Barmenia-Krankenversicherung und der Betriebskrankenkasse BKK-VBU finanziell unterstützt.

www.kochbus.de