

Gemeinsam macht nicht einsam

Mit dem Thema Kürbis beschäftigten sich jetzt 38 Fünftklässler der Schule in Floh.

Von Annett Recknagel

Floh – Hereinspaziert in die Zauberküche! „Wir braten Kürbisdeitscher“, sagte Laura und wendete die goldgelben Puffer. Mitten im Schulunterricht? Na klar – in der Schulküche. Dort wird immer gewuselt, wenn es ein besonders Projekt gibt. Und das gab es in der letzten Woche. Bei den Fünftklässlern der Schule in Floh nämlich drehte sich alles um den Kürbis. Zum Projekt gehören immer ein theoretischer und ein praktischer Teil. Man sollte sich schon Mühe geben und bei der Sache sein. Die 38 Mädchen und Jungen der zwei fünften Klasse waren sehr eifrig am Werk. Eingeteilt wurden sie in Gruppen. Während in der Küche fleißig geschnippelt, gerührt, gebraten und gebacken wurde, war im Klassenraum nebenan Denken angesagt. Pflicht- und Wahlaufgaben galt es zu lösen.

Unter der Überschrift „Was man über den Kürbis wissen sollte“, gestalteten die Mädchen und Jungen

eine Mappe, die benotet wurde. Norik wusste, dass Kürbisse in Japan gezüchtet werden. „Es gibt 800 verschiedene Sorten“, meinte er weiter. Johanna erzählte, dass ein Kürbis viele Vitamine und Mineralstoffe enthält, wenig Fett hat und leicht verdaulich ist. Oskar zeigte seinen ausgeschnittenen Papierkürbis, auf dem er alle Informationen eingetragen hatte. Lilly und Yoko präsentierten ihr ausgemaltes Kürbisbüchlein. Wer mit den Pflichtaufgaben fertig war, durfte ein lustiges Kürbiskerlchen basteln. Und auch das saubere Abschreiben von Rezepten wurde verlangt. Kürbissuppe zum Beispiel. Was da hineinkommt und wie sie gekocht wird, wissen jetzt alle 38 Fünftklässler. Mit Martina Endter nämlich bereiteten sie parallel zu den theoretischen Aufgaben leckere Kürbiscremesuppe zu. Ein riesengroßer Kürbis wurde deshalb zerlegt. Zwiebeln und Kartoffeln mussten ebenso



Laura, Maja und Saskia kümmern sich um die Kürbisdeitscher.

Foto: Annett Recknagel

geschält werden. Abwaschen und Aufräumen gehörten auch dazu. Die Kürbispufer waren übrigens die Vorspeise, die Suppe war der Hauptgang und zum Nachtisch gab es Kürbiskuchen. Als Geschenk nahmen alle Fünftklässler ein Glas selbstgekochte Kürbis-Pfirsich-Konfitüre mit nach

Hause. Das dazugehörige Rezept wanderte – sauber abgeschrieben – auch in die Kürbismappe. Gespeist wurde dann im Klassenzimmer. Vorher deckten alle gemeinsam die Tische ein, vergaßen auch die Dekoration nicht und ließen es sich anschließend gut schmecken.