Anzeig

SCHULE

Starkoch bringt Kinder auf den Geschmack

WESTERSTEDE /OLDENBURG - WESTERSTEDE/OLDENBURG/MVP - Für die Kinder war es ein aufregender Vormittag: In der katholischen Grundschule Eversten in Oldenburg stand kein Deutsch- oder Englischunterricht auf dem Stundenplan, sondern die Entdeckung des guten Geschmacks. Dafür war extra der Spitzenkoch und Küchenchef Thorben Grübnau aus dem Restaurant „Feingefühl“ aus Westerstede in der dritten Klasse zu Gast. 45 verschiedene Lebensmittel hatte er für die Schüler eingepackt, darunter Sardellen, Essig, Kiwis oder Pfeffer.

Als erstes erklärte Grübnau, wo die Geschmacksfelder der Zunge liegen. Er zeigte den Kindern, in welchen Bereichen sie süße, saure, salzige und bittere Speisen schmecken können. Chips, Hamburger, Limonade und andere Produkte mit Geschmmacksverstärkern könnten dazu beitragen, dass der Geschmackssinn abstumpfe. Ziel war, zu zeigen, wie gut gesunde und frische Lebensmittel schmecken.

Die Kinder waren begeistert und lernten viel dazu. „Vorher mochten wir einige Sachen nicht essen. Das hat sich verändert“, erklärte der achtjährige Julian Helms.

Die Aktion hatte das Bundesverbraucherschutz-Ministerium gemeinsam mit der Eurotoques-Stiftung organisiert, einer unabhängigen Verbraucherinitiative, der Spitzenköche aus ganz Deutschland angehören. Für Vereine oder Schulen bietet die Stiftung Geschmacksunterricht an, in dem die verschiedenen Geschmacksrichtungen und Unterschiede zwischen frischen Lebensmitteln, Produkten aus der Dose und Fast Food erklärt werden.

Schulen oder Vereine die solchen Unterrricht ebenfalls anbieten möchten, können sich im Internet informieren. Info: www.Eurotoques.de