

10 Jahre | Eine Kelle Spaß und ein Esslöffel Wissen

In diesem Jahr feiert der Oldenburger KiKoKlub seinen zehnten Geburtstag. Ein Rückblick von Klaus Ruwisch, der den ersten KinderKochKlub von Slow Food mit ins Leben gerufen hat.

„Das könnte was werden!“, meinte vor zehn Jahren der damalige Leiter des Fachbereichs Hauswirtschaft an der Universität Oldenburg, Prof. Armin Lewald, als Erika Häcker und ich fragten, wie und wo wir Kochkurse für Kinder anbieten könnten. „Ihr dürft gerne die Lehrküche der Uni benutzen.“ Und so begann im März 2001 die Geschichte des ältesten KinderKochKlubs von Slow Food Deutschland, dem Oldenburger KiKoKlub. Uns war schon damals klar: Kinder gehören zu Slow Food. Und sie bestimmen, was wir dereinst auf dem Markt und im Supermarkt kaufen können. Also müssen wir sie zum Kochen animieren, einen Kochklub für Kinder gründen. Ob es den Kindern schmecken würde? Und ob! „Kann ich noch ein Steak vom Limousinrind haben? Das ist eine Delikatesse!“, fragte mit einem Rußfleck auf der Nase Johannes beim Grillen. „Jetzt habe ich vier Zwetschgenknödel gegessen, jetzt kann ich nicht mehr“, stöhnte Wolf – und man vermutete noch einen fünften im vollen Mund.

Viel haben die kleinen Ernährungsexperten zwischen sieben und zwölf Jahren inzwischen erlebt. So lag einmal ein großes, silbriges Ungeheuer mit Flossen auf dem Tisch (*„Igit! Ich mag kein Fisch!“*). Aber jedwedes selbstgemachtes Fischstäbchen war nachher weg, aufgefuttern bis zum letzten Krümel. Die Kinder haben fünf sortenreine Apfelmuse gekocht und mit großem Ernst verkostet. Sie haben gelernt, was man alles aus Kartoffeln machen kann. Sie haben Spaghetti und Ravioli selber hergestellt. Sie haben gelernt, dass man für eine Prise zum Abschmecken der Sauce Bolognese nicht das ganze Kilopäckchen Zucker über den Topf halten sollte: *„Das schmeckt so süß wie ein Nachtisch!“*

Oder die Kinder haben sich was Feines angezogen und sind im Restaurant „Tafelfreuden“ essen gegangen. Okay, aber nur essen? Nein, nein, sie haben auch gekocht, die Tische eingedeckt und serviert. *„Äh, an welchen Tisch kam der Apfelsaft eigentlich?“* Da lernten sie einmal die andere Seite kennen. Mittlerweile öffnen sie alle zwei Jahre beim Markt „Genuss im Nordwesten“ ein eigenes Restaurant mit durchaus 250 kleinen und großen Gästen. *„Trinkst du aus der Flasche oder willst du ein Glas?“*, werden da schon mal die Gäste gefragt. *„Ich brauche jetzt das Portemonnaie!“* „Warum?“ *„Ich will jetzt das Trinkgeld kassieren!“*

Auch Ausflüge haben die Mitglieder des KiKoKlubs gemacht, z.B. einen Arche-Hof besucht, die Bunten Bentheimer Schweinchen bestaunt, gestreichelt und dann vor Ort Kartoffelsalat zubereitet und die leckeren Bratwürstchen gegrillt. Ehrfurcht vor Lebensmitteln kommt so ganz von allein auf. Sie rochen an Einzelbestandteilen (*„Igit, das riecht aber komisch!“*) und an der fertigen Lebkuchengewürzmischung (*„Toll, kochen wir damit? Bitte?!“*). So lernen sie ohne Zwang ein wenig kulinarisches Hintergrundwissen. Beim KiKoKlub dürfen auch Kleine große Messer benutzen. Sie schmecken ab – wir mischen uns nicht ein – und wir lernen, dass diese Kinder eigentlich weniger Salz und Zucker verwenden, als wir selber es tun würden. Sie dekorieren selber den Tisch. Und sie spülen – grrrr.

Auch meldete sich das Fernsehen. 3Sat wollte zuerst über die Geschmacksschulung von Kindern berichten. Fernsehgerecht sollte es sein. Zwar hatten wir 14 Tage vorher schon Kartoffeln auf dem Hof Stolle ausgebuddelt, aber Möhren waren auch noch da – rote, gelbe und violette. Zwar murrten die KiKoKlub-Kinder fröhlich feixend, als sie zum fünften und zum sechsten Mal vor der Kamera die Gummistiefel an- und auszogen – aber wir gingen ja schließlich auf ein Feld!

Nachmittags in der Küche musste ich dann vor laufender Kamera erklären, warum wir frische Lebensmittel verwenden. Und Simon sollte derweil das blaue Kartoffelpüree salzen und ordentlich rühren. Probe! Prima. Und jetzt Action! Dann war dummerweise der Akku leer, der Mikrofonalgale war im Bild, ich verhaspelte mich... Und Simon gab brav weiter Salz zum Püree und rührte. Nach dem fünften Mal war es ihm zu doof: *„Das ist doch jetzt alles versalzen! Das schmeckt doch nicht mehr!“*, schimpfte er und legte den Rührlöffel zur Seite. Die jungen Wilden bezauberten die Teams vom NDR – anderthalb Drehtage für fünf Drei-Minuten-Beiträge zu einer Gesundheitswoche – und Sat1 beim Weihnachtskochen. Als RTL





Fotos © Klaus Rurwisch



Fotos © Klaus Rurwisch



2 Fotos © Hilmar Bender



Ganz linke Spalte Keine Angst vor dem großen Lachs (gestiftet übrigens vom Förderer Cux Fisch) hatten vor allem die kleineren Köche. Adrian beim Kartoffelausbuddeln auf dem Hof Stolle.

Linke Spalte Der KiKoKlub in der Biogärtnerei „herb's“. Es galt, Kräuter zu entdecken und sie wurden nach Gusto in das Stockbrot geknetet.



Mittlere Spalte Vor laufender Kamera des NDR werden die kleinen Gourmets interviewt. Naschen ist ausdrücklich erlaubt (auch wenn es nur Backpulver ist). So ein selbstgemachter Nudelteig kann ganz schön klebrig sein.

Rechte Spalte Mela studiert das Rezept und bereitet mit Bruder Bela den Erdbeerknusper zu.

zu Besuch war, vergaß der Kameramann sogar fast seine Arbeit und kochte mit den jungen Feinschmeckern.

Auch das Radio war öfter da. Zu einer NDR-Sendung zum Thema „Geschmacksschulung von Kindern“ baute der Tontechniker ein extra Mikrofon auf, um im Hintergrund die kochenden Kinder einzuspielen. Ganz schnell schaltete er es wieder aus. „Ist wirklich nicht nötig, man hört sie auch so“, grinste er.

Ebenfalls andere Pressevertreter wurden immer höflich behandelt. Als zum 5-jährigen Bestehen des KiKoKlubs Reporter sogar durch das Fenster der Schulküche einstiegen – die Putzkolonne hatte mal wieder die Haustür abgeschlossen –, war der Kommentar von Adrian: „Schon wieder einer!“ Er gab trotzdem freundlich seine Antworten und schnibbelte in Ruhe weiter. KiKoKlub-Experten setzen halt Prioritäten.

Manche Leser werden sich langsam fragen, ob der KiKoKlub auch irgendeine „ernsthafte“ Botschaft transportiert. Nun, äh, wir haben noch nie gesagt: „Das müsst ihr essen, das ist gesund!“ Und das brauchen wir auch nicht, denn wir kaufen selbst ein. Aber wir erklären vor dem Kochen kindgerecht die Rezepte und vor allem die Zutaten. Und sicher ist, sie haben viel Spaß beim Kochen. Und beim Essen. Und überhaupt: Letztlich ist es halt wie im richtigen Leben: Die einen mögen Rosinen, die anderen eben nicht.

„Eine Kelle Spaß und ein Esslöffel Wissen“ ist das Motto des Oldenburger KinderKochKlubs. Und das kommt an. Die ersten „Kinder“ studieren bereits oder stehen wie Elke vor dem Abi. Und sie kochen leidenschaftlich. Immer noch. 📺

Mehr über den Oldenburger KiKoKlub sowie eine „Anleitung zum Nachmachen“ zum Download gibt es unter www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/oldenburg/kinderkochklub/

REZEPT Erdbeerknusper

Für 4 kleine Feinschmecker

Du brauchst 250 Gramm Kuvertüre (Weiße, Vollmilch oder Zartbitter – wie Du magst), 100 Gramm gehobelte Mandeln, 100 Gramm Cornflakes, 200 Gramm Sahne, 700 Gramm Erdbeeren.

- So geht's 1. Die Kuvertüre (das ist eine besondere Form von Schokolade) in kleine Stückchen schneiden. Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen.
2. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei nicht so starker Hitze hellbraun rösten. Die Pfanne von Herd nehmen und darin die Schokoladenstückchen schmelzen lassen. Dann die Cornflakes unterrühren.
3. Die noch flüssige Masse auf den Boden der mit Backpapier ausgelegten Kuchenform streichen und leicht andrücken und kalt stellen, damit die Schokolade wieder fest wird.
4. Die Erdbeeren kurz waschen, die grünen Stiele abzupfen und große Erdbeeren einmal durchschneiden. Die Sahne steif schlagen.
5. Die geschlagene Sahne auf dem Cornflakes-Schokoboden verstreichen und mit den Erdbeeren belegen. Und dann essen – lecker!