

„ICH esse KEINE STIEFMUTTER!“

Können sich Zehnjährige für alte Gemüsesorten und junge Kräuter begeistern? Eine Frage, der unsere Autorin bei einem Kochkurs in Brandenburg nachging

TEXT: SILKE BURMESTER . FOTOS: JÜRGEN HOLZENLEUCHTER



Springinsfeld: Der vierjährige Benno ist der jüngste Kursteilnehmer. Sahne und Eischnee schlägt er schon ebenso gut wie Purzelbäume



Da haben wir den Salat: Zutaten sind Rotklee, Stiefmütterchen, Bartnelken, Borretsch, Giersch und anderes Wald- und Wiesenkraut



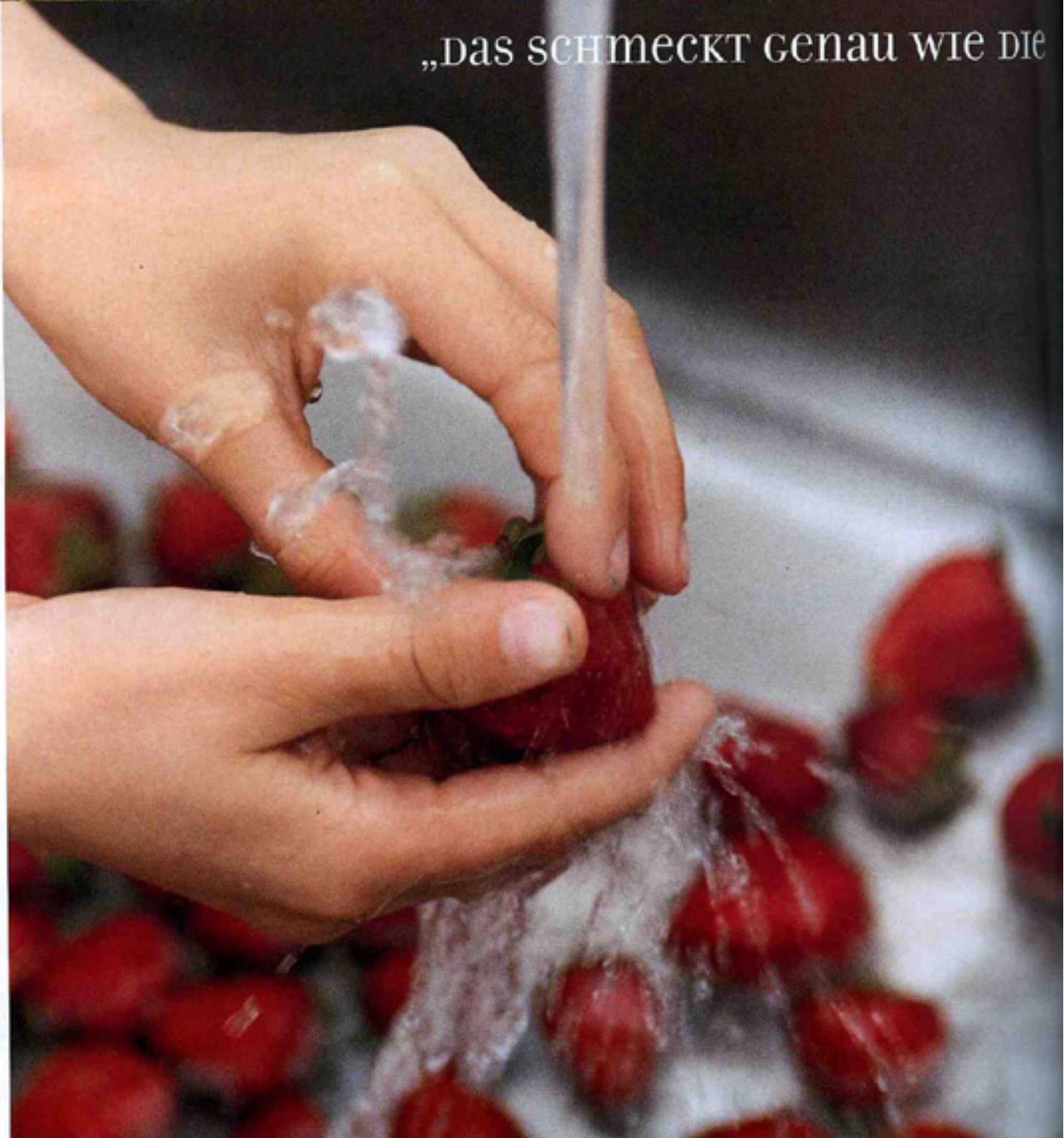
Guten Appetit: Würzt Paul etwa die liebevoll
angerührte Salatsauce nach? Maïke und neben ihr
Anne scheinen den Frevel nicht zu billigen



Küchentalente: Anne (mit Zöpfen) und Lea suchen Kräuter (li.), Anton (re., Bildmitte) hilft beim Sortieren, Erdbeeren bekommen vor dem Dessert eine Dusche



„Das SCHMECKT genau wie DIE





LECKEREN HUSTENBONBONS!“

KÖNNTE ICH JETZT mal ganz locker rüberschießen“, sagt mein zehnjähriger Sohn Anton. Ich bitte ihn streng, nicht auch noch den Herd in seine Kickerei miteinzubeziehen. Wir sind in der ehemaligen Schlossgärtnerei von Steinhöfel. Zu DDR-Zeiten wurde hier Pflanzenproduktion betrieben. Jetzt nutzt der lokale Verein LandKunstLeben einen Teil des drei Hektar großen Geländes für Ausstellungen und Projekte. Wir nehmen an einem Kochkurs für Familien teil. Auf der Spiel- und Streuobstwiese ist eine Tafel aufgebaut, mit weißem Tischtuch und Gedecken, Wildblumen und Vasen voller Rittersporn. Wir wollen das Menü nicht nur zubereiten, sondern auch essen. Ich jedenfalls will das. Mein Sohn und drei weitere angehende Jungköche spielen bislang lieber Fußball.

Zur Begrüßung hat Küchenchef Gerry Kunz den vier erwachsenen Schülern Prosecco, den acht Kindern Holunderblütenlimonade gereicht. Zwei Tage lang, sagt er, hätten die Dolden in Wasser mit Zucker und Zitronensäure gezogen. Der Sirup, der so entsteht, wird mit Wasser verdünnt. Der achtjährige Lino ist von dem blumigen, leichten Aroma begeistert: „Das schmeckt genau wie die leckeren Hustenbonbons!“ Die siebenjährige Anne hingegen verzieht das Gesicht. „Schmeckt irgendwie doof.“

„Die meisten Kinder kennen nur Zucker, Salz und Pfeffer, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Zwiebeln, vielleicht noch eine Handvoll mehr Gewürze und Gemüse“, sagt Gerry. Mit dem Kurs will er kulinarische Horizonte erweitern. „Wir machen einen Salat aus dem, was wir hier finden.“ Mein Sohn sieht sich besorgt um. Einige Kinder bekommen Körbchen, andere Scheren in die



„Schmeckt nicht“ gibt's nicht: Chefkoch Gerry berät das Salatsaucen-Team aus Paul, Linus, Lea und Maike (von li.)

Hand. Im Gänsemarsch folgen wir Gerry, vorbei an Obstbäumen, über eine struppige Wiese zum Kräuter- und Gemüsegarten.

In sauber gehegten Beeten wachsen Gewürzlorbeer und Zitronenthymian, Ysop und Borretsch. „Probiert ruhig alles!“, sagt Gerry. Wir kauen leicht scharfe Schnittlauchblüten und zerreiben Liebstöckel zwischen den Fingern. Seltsamer Geruch steigt in die Nase, sauer, bitter, scharf. Kinder und Eltern staunen über Aromen und Namen. Wir reichen einander abgezapften jungen Portulak, echten Kümmel, bitteren Wermut, bunte Blüten. „Das schmeckt ja wirklich ekelig!“, sagt Anton.

„Wer kennt Stachys?“, fragt Gerry in die Runde und hält eine weiße Wurzel in die Luft. Niemand. „Und Kardy?“ Auch niemand. Das stachelige Gewächs ist eine Gemüseartischocke, die zur Zeit Goethes beliebt war. „Und den Guten Heinrich?“ Kichern, Kopfschütteln. Die knapp handgroßen, dreieckigen Blätter erinnern an Huflattich und werden auch als Wilder Spinat bezeichnet. Die Gärtner und Köche des Vereins haben sich auf alte Gemüsesorten spezialisiert. „Ein Projekt, das sich aus dem Lehrgarten entwickelt hat“, sagt Gerry. „Es ist unser kleiner Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt.“

Nach seinen Anweisungen sammeln die Kinder Thymian, Portulak, Rauke, Rotklee, Löwenzahn, Schnittlauchblüten und Sauerampfer. „Jetzt holen wir noch etwas, das es fast in jedem Garten gibt: Giersch“, sagt Gerry. Benno, mit vier Jahren der jüngste Kochschüler, fragt aufgeregt: „Wo ist ein Hirsch?“ Auch →



Geschärfter Blick: Benno, seine Mutter, Linus und Anne schneiden Giersch. **Bunte Vielfalt:** ein Tisch voller Zutaten (u.)

Anton hat das Schlüsselwort aufgeschnappt. „Das ist doch das Pestzeug, wegen dem du mit den Nachbarn immer Ärger hast!“, ruft er mir zu. Seine Augen werden groß, er denkt das Gleiche wie ich: Wir müssen das Zeug einfach wegessen, statt jedes Jahr Streit zu führen, weil dieses wuchernde Gewächs sich über unsere Grundstücksgrenze hinaus ausbreitet.

Gerry führt uns in einen kleinen Wald. Das Gras ist kniehoch, mittendurch zieht sich ein Steg aus morschen Planken. An einem Pfosten ist ein verwittertes Schild befestigt. „Holzweg“ steht darauf, es kündigt eine künstlerische Installation an. Maike und Lea hüpfen darauf, dass die Bretter federn. Die Mädchen haben nicht nur uns als Zuschauer: Ein Reh steht keine fünf Meter entfernt unter einem Baum, starrt regungslos herüber, minutenlang, dann läuft es davon. „Es sieht aus wie Bambi“, sagt Maike. „Eine Reh-Inkarnation“, scherzt Linus Mutter.

Der Giersch, der am „Holzweg“ üppig gedeiht, ist schnell gesammelt. Auf dem Rückmarsch zum Garten vertiefen Gerry und die Eltern das Thema „Alte Gemüsesorten“. Anne flicht einen Kranz aus Kleeblüten. Benno wirft sich immer wieder bäuchlings ins Gras: „Das ist ja weich wie eine Matratze.“ Als Gerry ihn bittet, ein paar Stiefmütterchen zu pflücken, weigert er sich: „Ich will keine Stiefmutter essen!“

In der Küche bilden wir einen Salatsortier- und einen Waschtupp. Die kindliche Geduld, Berge von Grünzeug durchzusehen,

ist von kurzer Dauer. Nach wenigen Minuten jagen Anton und Lino dem Fußball hinterher, Benno den großen Jungs. Die Mädchen spielen Verstecken zwischen Sträuchern und erklimmen eine blaue Leiter, noch eine Kunstinstallation. Die Eltern bereiten den Salat zu, unterstützt immerhin vom neunjährigen Paul, der selbstvergessen Blättchen und Stängel sortiert und wäscht. Vögel zwitschern in den Apfelbäumen, die Nachmittagssonne bricht durch das Hellgrau des Himmels. „Tor!“, jubelt Anton.

„Wir wollen jetzt den Teig machen!“, ruft Gerry Richtung Wiese. „Teig machen!“, echot es hinter Gestrüpp und Gras. Aus einem der Bäume tönt ein Hilferuf: „Paapaa!“ Es ist Benno. Hochklettern ging leicht, nun aber kommt er allein nicht mehr herunter.

Alle graben nach der Mehlmasse, um perfekte Kugeln zu formen. Jeder bekommt einen Klumpen, rollt ihn aus, bestreicht ihn mit Öl, belegt ihn nach Geschmack mit Cherrytomaten, Champignons, Schinken und Parmesan – Zutaten aus dem Bioladen. Paul darf Salatdressing anrühren, für die Nachspeise werden Erdbeeren geschnippelt. Es ist halb fünf, Pizzen backen im Ofen, die Vorspeise ist angerichtet, auch das Dessert.



Der mit Bartnelkenblättern und Stiefmütterchen verzierte Wildkräutersalat sieht aus wie Tischdeko. „Ich mag keine Blumen essen“, tönt es. „Ich mag gar keinen Salat.“ Die Kinder stochern auf den Tellern herum. Für sie ist jeder Bissen eine Mutprobe, für mich eine positive Überraschung: das zitronige Aroma des Portulak, der süße Rotklee, der bittere Giersch. „Großartig“, finden die Eltern und Paul. „Macht nichts, dass es den

Kindern nicht gleich schmeckt“, sagt Gerry. „Wichtig ist, dass sie Neues kennenlernen. Geschmack an Ungewohntem zu finden dauert eben manchmal seine Zeit.“ Benno zeigt sich immerhin aufgeschlossen: „Die Blumen schmecken sehr essbar!“

„Welche Portion gehört mir?“, lautet die große Frage, als Gerry die Pizza-Bleche aus dem Ofen holt. Sie muss unbeantwortet bleiben, der zerlaufene Käse deckt alle individuellen Kompositionen zu. „Mama, ich finde meine Pizza nicht!“, jammert Lino. „Ist doch egal, jeder nimmt halt irgendeine“, sagt Gerry. Hunger und die Aussichtslosigkeit der Lage lassen die Jungbäcker murrend zugreifen. Das Dessert „Vulkanbeeren“ jedoch versöhnt: Erdbeeren, mit Apfelsaft aufgegossen, mit Puderzucker und Honig gesüßt. Dazu abgeriebene Zitronenschale, etwas Pfeffer, Mehl zum Binden. Eischnee unterheben, gratinieren – ein Gedicht.

Mit süßen, warmen Früchten geht der Kochkurs an einem kühlen Frühsommerabend zu Ende. Mein müder Sohn schlurft neben mir zum Auto zurück. Wie es denn war, will ich von ihm wissen. „Super!“, sagt er. „Wieso fragst du?“ ■

Früh übt sich, was eine Feinschmeckerin werden will: Henriette mit einem Arm voller Mairöben

