

Schüler der Prinzhöfte-Schule kochen für sich und ihre Mitschüler

## Viel Spaß beim Schnibbeln



Maximilian (links) und Dennis schnibbeln das Gemüse für das Rohkost-Angebot, das es jeden Mittag dazu gibt. Foto: Kreykenbohm

Bassum - Von Julia Kreykenbohm. Klaus Melloh ist schwer gefragt. „Klaus, wie sollen wir den Kohlrabi schneiden?“, fragt Maximilian und hält dem Koch fragend das Gemüse entgegen. Melloh tritt zu dem Wägelchen, an dem der Jugendliche und sein Mitschüler Dennis damit beschäftigt sind, unter anderem Möhren und Radieschen klein zu schnibbeln. Das wird nachher als Rohkost-Angebot auf dem Mittagstisch der übrigen Schüler der Prinzhöfte-Schule stehen.

Melloh greift zum Messer und zeigt, wie Maximilian dem Kohlrabi am besten zu Leibe rückt. „Chef? Wie viel Öl sollen wir dazugeben?“, ruft Sönke von der anderen Seite der Küche, wo er sich mit Jona und Lilli um den Teig für die Pfannkuchen kümmert. Neben ihnen dröhnt die Handmaschine, mit der Dominik und Janis die Nachspeise für diesen Tag zubereiten: Milchshakes.

Die Stimmung ist locker, obwohl die Jugendlichen und Melloh den Zeitplan einhalten müssen. Um 12.30 Uhr stürmen die übrigen Schüler den Speisesaal und wollen essen. Dann muss alles fertig sein. Trotzdem bleibt Zeit für Späße und das eine oder andere Gespräch. „Was passiert, wenn ihr im Sommer fertig seid?“, fragt Melloh, während Maximilian und Dennis den Berg Gemüse neben sich wachsen lassen.

An zwei Tagen in der Woche helfen Schüler dem Koch der Prinzhöfte-Schule beim Zubereiten der Mahlzeiten. Mittwochs die Kleinen, also erste bis vierte Klasse, donnerstags die Schüler ab der fünften Klasse. Immer vier bis sieben Kinder. Dabei gibt es keine festen Gruppen. Jeder ist mal dran. Es sei denn, er möchte überhaupt nicht. „Wir zwingen niemanden“, so Melloh. Auch was gekocht wird, hängt von den Vorlieben der Schüler ab.

„Ich gebe einen Zettel aus, auf den sie ihre Wünsche für den kommenden Monat schreiben können. Die versuche ich, zu berücksichtigen. Wir stellen auch spezielle Mahlzeiten für Veganer zusammen oder wenn jemand eine Lebensmittelunverträglichkeit hat.“

Wichtig ist Melloh, nährstoffoptimiert zu kochen. Das heißt: wenig Zucker und Fett, dafür mehr Obst und nur etwa einmal die Woche Fleisch. 80 Prozent der Mahlzeiten sind bio. Die Rezepte holt er sich von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Dass die Schüler zu Hilfsköchen werden, bleibe nicht ohne Wirkung: „Das Verständnis für Lebensmittel wächst, und die Schüler, die anfangs noch behaupten, dieses oder jenes nicht zu mögen, probieren immer mehr aus.“

Und sicher beim Werkeln in der Küche werden sie auch. Die Schüler wirken jedenfalls schon sehr routiniert, holen selbstständig die Lebensmittel oder greifen zu den Küchengeräten. Nach den anfänglichen Fragen arbeiten die Jugendlichen für sich, und Melloh wird zum stillen Beobachter, der seinen Schützlingen nur ab und an über die Schulter guckt. „Habt ihr an das Salz gedacht?“ Jonas und Sönkes Blicke weiten sich. „Ups!“ Melloh bleibt entspannt: „Macht nichts, das können wir später noch reintun.“

Auch wenn die Schüler nach Rezept arbeiten, lässt Melloh ihnen bei der Zubereitung noch viele Freiheiten, ob sie beispielsweise braunen Zucker oder Honig verwenden wollen. Ob das die richtige Entscheidung war, werden ihnen die ehrlichsten Richter überhaupt mitteilen: ihre Mitschüler.

Das Küchenteam bekommt Verstärkung. Chelsea schlüpft herein. Sie möchte heute zum ersten Mal an dem Angebot teilnehmen. Leider ist keine grüne Schürze mehr übrig. Maximilian erweist sich als Gentleman und überlässt ihr seine, weil „ich die beim Schnibbeln nicht unbedingt brauche“. „Ich koche gern und wollte es deswegen mal ausprobieren“, erklärt die Jugendliche, die sofort in die Gruppe integriert wird. Ihre Hilfe ist gern gesehen, schließlich müssen heute 60 Leute verköstigt werden – das heißt, 120 Pfannkuchen sollen entstehen. Außerdem muss der Speisesaal noch vorbereitet und die Küche sauber gemacht werden.

Mit den Großen sei das Arbeiten recht unproblematisch, so Melloh. Die Kleinen müsse er eher mal antreiben, damit sie den Zeitplan einhalten. „Ich habe ihnen mal gesagt, wenn wir nicht fertig werden, müssen sie ihren Mitschülern erklären, dass sie heute kein Mittag bekommen.“ Melloh lacht. Auf einmal ging das ruck-zuck.“

Jetzt kommt der Teig in die Pfanne, und die ersten Schüler versuchen sich im Pfannkuchen-Wenden. Lilli wirft schon mal einen Blick auf den Essens-Plan für März und jubelt: „Montag gibts Käsespätzle!“ Die Begeisterung für Mellohs Kreationen scheinen ihre Mitschüler zu teilen, denn die Essens-Bestellungen haben, seit der Koch an der Privatschule arbeitet, kräftig zugenommen.

Neu-Köchin Chelsea gefällt die Arbeit in der Küche auch. „Das hat Spaß gemacht.“ Sie will wieder mitmachen