

# Wie Grubweger Schüler Vitamine lieben lernen

## Kinder gestalten mit Frank Meurer kulinarischen Elternabend

Von Theresia Wildfeuer

Auf einem von Schülern mitgestalteten kulinarischen Elternabend zur gesunden Ernährung der Sport-Grundschule Grubweg haben Kinder und Maitre Frank Meurer aufgezeigt, wie wichtig Vitamine sind, in welchem Obst und Gemüse sie stecken und was man daraus Köstliches zaubern kann. Begeistert servierten die Kinder den 65 kleinen und großen Besuchern vielfältige Speisen.

Die Schulbühne hatte sich wie bereits zur Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit in einen „Marktplatz gesunder Ernährung“ verwandelt, der vielerlei Sorten von frischem Obst und Gemüse bot. Die 15 Schüler auf der Bühne durften diese nach Kärtchen auswählen, um dann an einer Tafel nachzulesen, welche Vitamine das ausgesuchte Gemüse enthält und diese auf die Karte zu schreiben. „Vitamine sind wichtig, damit man nicht krank wird“ und „nicht so leicht die Nerven verliert“, erläuterten die Kinder.

Der Elternabend finde als Ergänzung zur Woche der Gesund-



**Von allem kosten:** Maitre Frank Meurer (4. v. r.) und Schüler der Sport-Grundschule Grubweg bringen kleinen und großen Besuchern beim kulinarischen Elternabend nahe, wie wichtig Vitamine sind. – Foto: Wildfeuer

heit und Nachhaltigkeit statt, bei der es auch einen „Marktplatz“ mit frischem Obst und Gemüse gab, sagte Schulleiterin Susanne Bulicek zu Beginn. Doch was nütze es, nur Kindern gesunde Ernährung zu vermitteln, wenn die Eltern nicht erreicht werden. Sie

begrüßte es daher sehr, dass die Schüler zu dem Abend einluden, um ihren Eltern selbst über das Gelernte zu berichten. Dank einer Spende der AOK für das Schulprojekt sei es möglich, den gesunden Abend kostenfrei anzubieten. Er passe zu den drei Säulen, auf de-

nen die Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit aufgebaut war, auf Bewegung, gesunder Ernährung und Ernährungsschulung der Eltern.

„Das Schöne nach der Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit war, dass die Kinder beim Es-

sen diskutierten, wie viele Vitamine in dem Gericht enthalten sind“, schilderte Meurer. Professionell bedienten die Schüler Eltern und Geschwister. Sie servierten in kleinen Schälchen Steckerrübeneintopf mit Wurst, Engelshaarnudeln mit konfierten Tomaten, Bami Goreng mit Gemüse, Hühnerfrikassee auf Reis und Milchreis mit Beeren-Sauce. Meurer hatte die Köstlichkeiten mit Sigrid Harreiter, ehemalige Elternbeiratsvorsitzende, vorbereitet, die das täglich frisch gekochte Schulesuppen mitinitiiert hatte.

„Die Kinder essen durch den Vorführeffekt plötzlich Sachen, bei denen sie vorher gemeutert haben“, bilanzierte Meurer am Ende. Auch die Eltern genossen den Abend. Sie ließen sich gerne von den kleinen Service-Leuten verwöhnen und entdeckten, dass man Kinder nicht nur mit „Tricks“ und der Aussicht auf Schokolade zu gesundem Essen bewegen kann, wie eine Mutter erzählte, sondern mit der Schulregel, von allem zu probieren. Das Angebot geht mit zwei Eltern-Kind-Kochkursen weiter.