

Scharf auf Kartoffelpizza und Krakenwurst

Kinderakademie Syke hatte zum Vormittag „Rund um die Knolle“ ins Regenbogenland eingeladen

VON ECKEHARD SCHÖRKEN

Syke-Barrien. Wären Johann Lafer, Alfons Schuhbeck und Cornelia Poletto am Sonnabend Gäste im Barrier Kindergarten Regenbogenland gewesen, dann hätten die bekannten Fernsehköche gestaunt, mit welchem Eifer sich elf Kinder im Alter von sieben bis zehn Jahre über einen Berg von Kartoffeln hermachten, um ihnen das „Fell vom Leib zu schrappen“, wie ein Mädchen das Schälen beschrieb.

Diese Arbeit war der Auftakt zu einem Vormittag, an dem sich alles „Rund um die Kartoffel“ drehte. Vorbereitet und begleitet wurde er von Doris und Hartmut Fröleke sowie Ruth Elbert, drei engagierten Dozenten der Kinderakademie (Kasy-Bär) Syke. Schnell hatten die 22 Kinderhände 2,5 Kilo Knollen und einige Pfund Möhren geschält. „Au, ich habe mich geschnitten“, rief Joe und schielte nach einem Sanitärer. Der kam in Gestalt von Doris Fröleke. „Da ist ja kaum Blut zu sehen. Aber du kriegst ein Pflaster.“ Crispin (7) bearbeitete mit seinem Sparschäler Kartoffel um Kartoffel so, dass die Schalen nur so flogen. Dabei entging ihm aber nichts: „Ich esse aber keine blutigen Kartoffeln“.

Genug geschält. Jetzt ging es ab in die Küche. Während Harald Fröleke dort die Knollen vorkochte, schnitten drei Kinder Champignons in Scheiben, achtelten Tomaten und würfelten Mozzarella. Verstoßen wanderte der eine oder andere Käsewürfel in die Leckermäuler. Aber von den drei Gläsern mit Würstchen durfte nicht genascht werden, denn das Rezept „Kartoffel-Möhren-Püree mit Krakenwürstchen“ sollte komplett auf den Tisch kommen, weil alle Kinder scharf auf Krakenwürstchen waren. Dem unwissenden Beobachter wurde erklärt, was es mit den Kraken auf sich hat. „Ganz simpel sind die. Die Würstchen werden ein Stück kreuzweise eingeschnitten, ins heiße Wasser geworfen und platzen an der Stelle krakenartig auf.“ „Dann schmecken die Würstchen doch fade“, begehrte der Besucher auf. „Macht nichts, den Kindern ist die Optik wichtiger“, weiß Fröleke aus Erfahrung.

Das zeigte sich bereits bei der Einteilung zu den Küchenarbeiten. Für die Zubereitung der Kräuterküchlein meldeten sich einige Kinder. Ebenso für die leckeren Kartoffelwaffeln. Als Helfer für die Ruck-Zuck-



Das hätte Kasy-Bär auch geschmeckt: von Kindern selbstgemachte Kartoffelpizza.

FOTO: UDO MEISSNER

Kartoffelpizza gesucht wurden, gingen noch mehr Hände in die Höhe. Aber alle beim Kartoffel-Möhren-Püree mit Krakenwürstchen. Schließlich wurde doch eine gute Aufteilung der Teams gefunden. Um den kochenden Lütten ein bisschen Abwechslung zu bieten, wurde eine Mitmachgeschichte vorgelesen, in deren Mittelpunkt der dicke, schmackhafte „Kartoffelkönig“, der sich auf der Flucht vor gefräßigen Tieren befand. Hunger bekamen auch die Mädchen und Jungen, denn aus der Küche roch es schon verführerisch. Besonders Bleche mit der Ruck-Zuck-Kartoffelpizza mit den Schinkenwürfeln, den Champignons und dem geriebenen Emmentaler lie-

Ben den Kindern das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Kasy-Bär sucht noch Mitarbeiter

Doch bevor die große Mampfrunde eröffnet wurde, war noch eine sportliche Disziplin, der Kartoffel-Staffellauf, zu erfüllen. Dann aber war es so weit. Die selbstzubereiteten leckeren und gesunden Kartoffelgerichte wurden verspeist. „Langt tüchtig zu!“ Die Ermunterung der Erwachsenen war gar nicht nötig. Nur Crispin gab zu bedenken: „So viel passt aber nicht in meinen Bauch!“

Die Kinderakademie Syke hat sich nach ihrem Start im vergangenen Jahr einen gu-

ten Namen gemacht. Kurz nach Bekanntgabe des Frühjahrsprogramms 2010 waren bereits viele Veranstaltungen ausgebucht. Obwohl der Träger, die Bürgerstiftung Syke, derzeit über rund 40 Kräfte verfügt, werden weitere dringend benötigt. „Die Bezeichnung ‚Dozenten‘ mag den einen oder anderen abschrecken. Dabei kann jeder mitmachen, der Freude daran hat, sein Wissen und Können an Kinder weiterzugeben. Ein Hochschulabschluss ist keine Voraussetzung für die Mitarbeit in unserer Einrichtung“, unterstreicht der Stiftungsvorstand. Wer mitmachen möchte, kann sich an Carola Damm-Heuser (0 42 42 / 51 73) wenden.