



Grünkohl, Kartoffel, Kinderfrühstück: Angehende Hauswirtschafterinnen präsentieren ihre Projekte

Seit November 2018 bereitet das Projekt „Gemeinsam Wirtschaften – Cuxhaven“ 14 junge Frauen auf die externe Prüfung zur Hauswirtschafterin vor der Landwirtschaftskammer Stade im Sommer dieses Jahres vor. Sie lernen im fachpraktischen Unterricht alles rund um Speisenzubereitung, Reinigung und Textilpflege. Weitere Inhalte der Ausbildung sind die Betreuung unterschiedlicher Personengruppen, Sozialkunde und Fachrechnen. Voraussetzung für die Anmeldung zur Prüfung sind u.a. auch jeweils zwei umfangreiche Projekte, die jede Teilnehmerin eigenverantwortlich planen und durchführen muss.

Nun zeigten einige der Frauen ihren Kolleginnen, was sie in diesem Rahmen vorbereitet hatten: Zwei Teilnehmerinnen hatten sich intensiv mit dem Thema „Grünkohl“ auseinandergesetzt und präsentierten ihren Kolleginnen und Anleiterinnen, wie vielfältig man das norddeutsche Nationalgericht zubereiten kann: Anstelle der klassischen Variante mit Kartoffeln und Pinkel gestalteten die beiden ein Buffet mit ausgefallenen Rezepten. So gab es eine cremige Grünkohlsuppe, Bruschetta, ein Grünkohlpesto mit selbstgebackenem Brot, eine Grünkohl-Nuss-Quiche und Flammkuchen mit Grünkohl und Äpfeln. Zusätzlich hielten sie ein informatives Referat über die Herkunft und Verbreitung des beliebten Gemüses und stellten Eigenschaften der verschiedenen Grünkohlarten vor.

Eine weitere Teilnehmerin hatte sich das Thema „Rund um die Kartoffel“ ausgewählt und kochte für die Gruppe ein mehrgängiges Menü aus den leckeren Knollen: Als Vorspeise gab es selbstgebackenes Kartoffelbrot mit Dip und eine Suppe, ein Kartoffel-Sauerkrautauflauf bildete das Hauptgericht, und als Dessert standen Kartoffelküchlein mit Apfelmus auf dem Speiseplan. Das Rahmenprogramm gab einen kurzen Überblick darüber, wie die Kartoffel ihren Weg aus dem fernen Peru auf deutsche Esstische fand sowie allerlei Wissenswertes über Anbau, Ernte und Inhaltsstoffe der Knolle.

Ein weiteres Projekt fand in den Zeugnisferien statt, in denen eine Teilnehmerin eine Kinderbetreuung organisierte und in diesem Rahmen ein gesundes Frühstück zusammen mit den Kindern zubereitete. Ein Highlight war dabei eine Rohkostplatte in Form einer Eisenbahn mit leckerem Kräuterquark. In dieser Form kam das oft ja ungeliebte Gemüse bei allen Kindern gut an, und schnell war alles aufgegessen.

Alle Beteiligten waren begeistert von den leckeren Kreationen, und so manches Gericht wird wohl auch zu Hause noch manches Mal nachgekocht werden.

