



Kinder | Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen

Seit gut einem Jahr führt Slow Food Dortmund mit Evelyn Wilke Geschmacksschulungen in Schulen durch. Dass die Kinder das spannend finden, freut die stellvertretende Conviviumsleiterin.

Die kleinen Geschmackstester aus der 5. Klasse bemühen gerade ihre Spürnasen, um die Aromenvielfalt verschiedener Gewürzkomponenten eines Currys wie schwarzen Pfeffer, Koriander und Cumin wahrzunehmen. Es wird eifrig gemörsert, geschnuppert und ganz vorsichtig probiert, um dann Laute des Entsetzens von sich zu geben. Doch das Herstellen einer eigenen Gewürzmischung ist zu spannend, um vorzeitig aufzugeben, denn die vorbereiteten Gemüse-Geflügel-Spieße warten darauf, gebraten, gewürzt und verzehrt zu werden. Und zu hören gibt es auch viel Interessantes. „Erzähl' mehr von den Gewürzkarawanen“, so die Aufforderung einer neugierigen Schülerin. Die Geschmacksschulungen, die das Convivium Dortmund seit dem Herbst vergangenen Jahres für Schüler der Klassen 4 bis 8 verschiedener Schulformen durchführt, kommen gut an.

Als Ökotrophologin und Pädagogin liegen Planung und Durchführung der Schulungen in meiner Hand. Auf der Basis von „Fühlen wie's schmeckt. Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche 6 – 14 Jahre“ (food media, 1999) von Professor Angelika Meier-Ploeger habe ich ein projektspezifisches, didaktisches Konzept entwickelt. Damit führen wir die Kinder spielerisch an eine sinnesorientierte Wahrnehmung rund ums Essen und Trinken frischer, unverarbeiteter Nahrungsmittel heran, um ihre Fähigkeit zur Wahrnehmung sensorischer Nuancen und zur Entwicklung von Qualitätsbegriffen zu fördern – ganz im Sinne von Slow Food.

Das Ziel ist, dass die Kinder der Fastfood-Kultur wieder schmecken lernen. Von vielen sind die Geschmacksnerven von den industriell gefertigten Nahrung zugesetzten Aromaverstärkern und überhöhten Zuckermengen derartig konditioniert worden, dass diese Kinder natürliche Lebensmittel häufig ablehnen. Die Industriekost verhindert die Wahrnehmung feiner Unterschiede und lässt nur noch das Geschmacksspektrum süß, salzig, scharf zu. Diese Entwicklung hat nicht nur gesundheitliche Folgen, sondern führt auch zu einem Verlust an Esskultur.

Eine Schulung besteht aus drei Einheiten von je 90 Minuten. Dabei sollte die Gruppengröße nicht über 14 Schülern liegen. Mit kleinen Experimenten, Geruchs- und Geschmackstests erfahren die Kinder das Zusammenwirken aller fünf Sinne bei der Heraus-



Foto © Evelyn Wilke

Cool, sehr cool – Schülerinnen und Schüler der Hauptschule Scharnhorst in Dortmund beim Mörsern von Gewürzen.

bildung des Geschmacks. Zu jeder Einheit gehört ein kleiner, die Kinder sehr motivierender Praxisteil, der die Zusammenhänge von Nahrung und ihrer Verarbeitung erlebbar macht. Wie z. B. die geschmackliche Veränderung durch den Garprozess. Hierfür eignen sich Blitzrezepte wie Brotpizza, Gemüse-Couscous und verschiedene Spieße, für die vorgegartes Geflügelfleisch und – bei Grundschulern – bereits gewürfeltes Gemüse verarbeitet werden.

Steht keine Küche zur Verfügung, stellen sie kleine kalte Speisen her, möglichst Fingerfood. In der Regel kommt ein angeregtes Gespräch zustande, in dem die Kinder durch gezielte Fragen ihr Interesse am Thema bekunden. Schwierigkeiten bereiten das selektive Essverhalten der Schüler (liih! Erbsen!) und aufkommende Unruhe, besonders in der Nachmittagsbetreuung. Leider ist die Einbindung von Eltern bisher nicht gelungen, hospitierende Lehrer konnten da viel leichter überzeugt – und schnell als Multiplikatoren gewonnen werden.

Etwas mühsam ist es dann doch, Schulen für das Projekt zu interessieren. Finanzielle Gründe können hier nicht die Ursache sein, da Slow Food die Kosten trägt. Die Schulungen wurden bereits an einer Grundschule und in mehreren Klassen einer Förderschule für sozial und psychisch benachteiligte Schüler durchgeführt, hier mit besonders großem Erfolg, da diese emotional gestörten Kinder, die oft über keinerlei sensorisches Wissen verfügen, besondere Lust am Experimentieren mit den fünf Sinnen zeigten. Auch auf die Arbeit mit Hauptschülern der Klassen 6 und 8 gab es große Resonanz. Beim Apfeltest zeigte sich z. B., dass die Kinder von Artenvielfalt noch nie etwas gehört hatten. Die Verkostung alter regionaler Apfelsorten von der Streuobstwiese und deren Vergleich mit den ihnen bekannten Supermarkt-Äpfeln brachten dann aber doch das große Aha-Erlebnis – und vielfältige sensorische und lebhaft geschilderte Eindrücke bei der Mehrheit der jungen Geschmackstester. Auf die Frage, wie es ihnen gefallen habe, kam als größtmögliches Lob: „Das war cool, sehr cool!“ 🍷