

Kochen am Feuertopf

Die Klasse 4a mit Ossi



Für andere Kochen? Kein Problem!

Für ca 60 Kinder? Oh, na ja...

Draußen am offenen Feuer? Eine Herausforderung!

Das war genau das wonach wir suchten. Wir wollten am 20. Februar für die Kinder, die nicht mit zum Skikurs konnten ein „Lagerfeueressen“ zubereiten.

Das bedeutete zunächst sich zu überlegen was gekocht werden sollte und was sich verwirklichen ließ, denn es sollte alles selbst hergestellt werden. Der Menüplan sah am Ende folgendes vor:

Vorspeise: Gemüsesuppe

Hauptspeise: Kartoffelpuffer mit Apfelbrei; Stockbrot

Nachspeise: Marshmallows am Spieß

Getränke: warmer Apfelsaft aus eigener Herstellung

Die Kinder teilten sich dementsprechend in drei Kochgruppen auf. Mengen und Preise der benötigten Utensilien wurden geschätzt und schließlich gemeinsam beim nahegelegenen Lebensmitteldiscounter eingekauft.

Und dann ging es rasch ans Werk. Es wurde geschnippelt, geknetet, gehobelt, geschält, gerieben, geknetet und gelacht.



Draußen musste Feuerholz gesammelt, das Feuer geschürt, der Kochkessel plaziert werden - kurz alle waren beschäftigt und mit bester Laune am Werkeln. Die Ergebnisse unserer Kochei, Braterei und Schmelzerei konnten sich wirklich sehen lassen. Noch nie haben uns Kartoffelpuffer so gut geschmeckt!

Da die Gäste leider (oder zum Glück) ausblieben, konnten wir alles selber vertilgen. Es war ein Gedicht! Die Suppe reichte sogar noch für die Pause am nächsten Tag.

Das war ein Projekttag ganz nach unserem Geschmack - im wahrsten Sinne des Wortes!

