

Freie Schule: Kinder kochen ihr Essen selbst

Die Mädchen und Jungen der Schule kochen frisch, ohne Fleisch und mit viel Bio. Aber: Das ist nicht die einzige Spezialität.

Katja Dartsch

Braunschweig. Ida (8) und Mara (6) verteilen die Möhrchen und den Blumenkohl sorgfältig auf Backblechen, dann rühren sie die Marinade an. Wim und Henri (9) schälen und schneiden derweil konzentriert einen kleinen Berg Kartoffeln. Die vier Kinder der Freien Schule in Braunschweig bilden an diesem Tag das Kiko-Team. Kiko steht für Kinderkochen.

Viele haben einen Caterer

Während sich an den allermeisten Braunschweiger Schulen ein Caterer um das Mittagessen kümmert, wird in der Freien Schule im Östlichen Ringgebiet an vier Tagen pro Woche nicht nur frisch, fleischlos und mit einem möglichst großen Anteil an Bio-Zutaten gekocht, sondern auch unter Beteiligung der Kinder. Nur mittwochs bleibt die Küche kalt, denn Mittwoch ist Müsli-Tag.

Am Müsli-Tag hat Adalbert Mohn frei. Er ist der Koch der Grundschule, die sich in freier Trägerschaft eines Vereins befindet. In der Schule wird Adalbert Mohn von allen nur liebevoll „Adi“ genannt. Er kocht für drei der insgesamt vier Lerngruppen. Das Essen für die vierte Lerngruppe kochen die Kiko-Kinder. Früh am Morgen, während ihre Klassenkameraden im Unterricht saßen, haben sich Mara, Henri, Ida und Wim beraten und entschieden: In der Grünen Gruppe soll es heute Fischstäbchen mit Kartoffeln, Möhren und Blumenkohl geben. Zum Nachtisch ein Vampir-Dessert aus Eis, Kokosraspeln und Saft. Mit dem Einkaufstrolley sind sie kurz darauf zum Supermarkt gezogen, um die Zutaten einzukaufen. Zwei Mütter unterstützen sie an diesem Tag: die Kiko-erfahrene Charlotte Hagenau und Maras Mama Sabrina Brumme, die das erste Mal dabei ist.

„Wir haben fünf Veggi-Kinder, also brauchen wir 15 vegane Fischstäbchen“, rechnet Henri vor, während die Kinder die Fischstäbchen auf die Backbleche legen. Sie diskutieren kurz, ob das tatsächlich ausreichen wird, Koch Adi ruft aus dem Hintergrund: „Ja, könnt ihr so machen. Das wird reichen.“

Seit 1985 gibt es die Freie Schule in Braunschweig. Sie feiert in diesen Tagen ihren 40. Geburtstag. Vieles läuft hier etwas anders als an den meisten städtischen Schulen: Die derzeit 83 Kinder werden in altersübergreifenden Lerngruppen unterrichtet, in denen Kinder aller Jah-

Jeden Tag bereiten Kinder das Menü für ihre Lerngruppe zu. Während Wim in der Küche Kartoffeln schält, rühren Mara und Ida die Marinade für den Blumenkohl an.

BERNWARD COMES (3) / FMN



Die Kinder planen gemeinsam eine Mahlzeit, lesen Rezepte, schreiben Einkaufszettel. Beim Einkaufen rechnen sie Geldbeträge aus, vergleichen Preise, erfahren nebenbei einiges über Hygieneregeln, das Verhalten im Straßenverkehr und gesunde Ernährung.

Christina Vierling, pädagogische Leiterin der Freien Schule



nach einem Platz an der Freien Schule sei ungebrochen hoch, sagt Schulleiterin Christina Vierling. Die Kinder kämen nicht nur aus dem Östlichen Ringgebiet, sondern aus dem ganzen Stadtgebiet, manche reisten sogar aus dem Elm an.

An der Schule wird Wert gelegt auf ein gutes Miteinander und Mitbestimmung. Auch in der Küche. Adi Mohn hat beispielsweise wissen wollen, welche Gemüsesorten die Kinder gerne mögen und welche nicht. Also hat er kurzerhand eine Schulversammlung einberufen: Das kann hier jeder, auch die Kinder, wenn sie mindestens zehn Unterstützer für ihr Thema finden.

Das Ergebnis der Versammlung hängt jetzt in der Küche: Auf einem großen Plakat ist zu lesen, dass der Rosenkohl hier nur wenige Freunde hat, ebenso wie Zwiebeln und Grünkohl. An Süßkartoffeln und Spargel scheiden sich die Geister, während Brokkoli und Spinat äußerst beliebt sind. „Für Kinder zu kochen, ist toll. Man bekommt ein sehr ehrliches Feedback“, sagt Adi Mohn. Die Eltern werden eng einbezogen in der Freien Schule. Sie treffen viele Entscheidungen mit,

verpflichten sich aber auch dazu, mindestens 40 Arbeitsstunden im Jahr zu leisten. Sie helfen etwa bei der Gestaltung des Außengeländes, renovieren Klassenzimmer, regeln die Finanzen. Charlotte Hagenau, Mutter von drei Kindern, liebt den Kiko-Dienst. „Anfangs hatte ich gehörig Respekt vor diesem Eltern-dienst, denn die Kinder hantieren mit Schälern, Messern und heißen Töpfen. Kinder, die man nicht gut kennt, kann man ja schwer einschätzen“, ist sie sich der Verantwortung bewusst. Inzwischen sei sie aber entspannt und weiß: „Das klappt sehr gut.“

Kiko sei bei den Kindern sehr beliebt, sagt die pädagogische Schulleiterin Christina Vierling. Dabei würden die Grundschüler viel lernen: „Die Kinder planen gemeinsam eine Mahlzeit, lesen Rezepte, schreiben Einkaufszettel. Beim Einkaufen rechnen sie Geldbeträge aus, vergleichen Preise, erfahren nebenbei einiges über Hygieneregeln und das Verhalten im Straßenverkehr und gesunde Ernährung.“ Und wenn das Menü am Ende Lob erhält, stärke dies das Selbstbewusstsein der jungen Köche. Tatsächlich erzählt Henri aus dem Kiko-Team später: „Das Schönste ist, wenn wir das fertige Essen in die Gruppe bringen und den anderen vorstellen, was es gibt.“



Für drei von vier Lerngruppen bereitet Koch Adi Mohn das Essen vor. Ein Teil der Küche wird von den Kiko-Kindern genutzt.

gänge gemeinsam lernen. Noten gibt es keine, dafür ausführliche Lerngespräche. Der Unterricht beginnt erst um 9 Uhr, davor darf ab 8

Uhr gespielt werden. Jede Lerngruppe wird doppelt besetzt: von einer Lehrkraft und einem pädagogischen Mitarbeiter. Die Nachfrage