

Integration geht durch den Magen

Im Rahmen der Aktionswoche der Gesundheit und Nachhaltigkeit vom 16. bis 20. Oktober unter dem Motto „Mit gutem Essen Schule machen – Gemeinsam genießen“ waren alle SchülerInnen der Sport-Grundschule Passau-Grubweg aufgefordert, ihr persönliches Leibgericht aus ihrem jeweiligen Heimatland aufzuschreiben und für eine gemeinsame Eltern-Kind-Kochaktion einzureichen.

Aus allen Vorschlägen wurden die folgenden vier ausländischen und vier deutschen Gerichte ausgelost: Cevapcici aus den Balkanländern, Varenci - mit Kartoffel-Schmand-Mischung gefüllte Teigtaschen - aus den slawischen Ländern, Couscous mit Datteln, getrockneten Tomaten und Fetakäse aus dem mittleren Osten sowie Fli, ein pikanter, geschichteter Kuchen aus dem Kosovo, repräsentierten das Essen der Kinder mit Migrationshintergrund. Backhendl, Hühnerfriskasse, Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kaiserschmarrn mit Apfelmus vertraten unsere einheimische Küche.

Gekocht wurden alle Gerichte gemeinsam von Eltern und Kindern in der Schulküche der Sport-Grundschule unter der Initiative und Anleitung des Schulcaterers „Maitre“ Frank Meurer, denn, so Meurer: „Integration geht durch den Magen!“

Um den Kennenlernerfolg für Eltern und Kinder größtmöglich zu gestalten, wurde in kleinen Gruppen und nach Jahrgangsstufen getrennt gekocht. So kochten die teilnehmenden Erstklässler mit ihren Eltern, dienstags die Zweit-, mittwochs die Dritt- und Donnerstags die Viertklässler gemeinsam die ausgewählten Gerichte.

Am Donnerstagabend durften Rektorin Susanne Bulicek, Konrektorin Michaela Kronawitter und Schulcaterer Frank Meurer über 70 Gäste zum gemeinsamen Buffet mit den TeilnehmerInnen aller Kochkurse in der Schulmensa begrüßen. Diese hatten mitunter auch Oma und Opa und Geschwisterkinder mitgebracht. „Dieser fröhliche und entspannte Abend bei leckerem Essen und lockerer Atmosphäre hat sicherlich zu einem Zusammenwachsen der Schulgemeinschaft beigetragen“, so Bulicek. Auch die Vorsitzende des Elternbeirats, Jeanette Jelitsch, zeigte sich begeistert.

Alle Einnahmen, stolze 400 Euro des Abends inklusive Spenden für die Getränke, werden von Meurer für sein Projekt mit der Passauer Bahnhofsmision, die er täglich kostenlos mit frisch gekochtem Essen beliefert, verwendet. Die Summe wird zu einem tollen Weihnachtsessen in der Bahnhofsmision beitragen.