

# Frisches auf den Teller

Sparkassenstiftung gibt 100 000 Euro für Ernährungsschulungen

**St. Jürgen.** Eine Initiative setzt auf Frisches statt Dosenkost: Mit 100 000 Euro fördert die Gemeinnützige Sparkassenstiftung den Jugend-Naturschutzhof Ringstedtenhof für das Projekt „Frisch auf den Teller!“ Kita- und Schulkinder lernen spielerisch pflanzen, ernten und sich richtig zu ernähren.

Äpfel waschen, Zwiebeln schneiden, Tomatensuppe ansetzen: Erstaunlich sicher ist Matei schon mit dem scharfen Gemüsemesser. Konzentriert schneidet der Fünfjährige kleine Zwiebelwürfelchen. Zusammen mit Helen (4), Theo (4), Riekje (3) und den anderen Kindern der Awo-Kita Drachennest 2 im Hochschulstadtteil macht sich Matei an

die Suppe. Angeleitet wird die kleine Kochbrigade von Heidrun Schneeberg, die die Ernährungsprojekte auf dem Ringstedtenhof leitet. In der großen Lehrküche herrscht reges Treiben.

Heute ist prominenter Besuch dabei: Titus Jochen Heldt, Vorstandsvorsitzender der Stiftung, ist gekommen, um sich aus nächster Nähe davon zu überzeugen, wie das Geld angelegt wird. Vier Jahre ist das Projekt, bei dem Kita- und Schulkinder in Sachen gesunder und nachhaltiger Ernährung fitgemacht werden, jetzt gesichert. „Das verschafft uns großen Rückhalt und Planungssicherheit“, sagt Christoph Beckmann-Roden, Ge-

schäftsführer des Ringstedtenhofes.

In kleinen Gruppen sollen die Kinder alles über richtige Ernährung lernen. Von der Getränkeunde über Obst und Gemüse, Milchprodukte, Fisch und Eier bis hin zu süßem Genuss steht eine breite Palette auf dem Schulungsprogramm, das von Kitas und Schulen beim Ringstedtenhof gebucht werden kann. Jedes Kind, das bei der Frische-Aktion auf dem Ringstedtenhof war, bekommt eine Kochschürze geschenkt. Auf ihr steht geschrieben und dem Ringstedtenhof wichtig ist: „Frische auf den Teller! Nachhaltige Ernährung für eine nachwachsende Generation.“ „Es ist ein weiteres Geldgeschenk, das die Stiftung zur 200-Jahrfeier der Sparkasse unter die Menschen bringt“, sagt Stiftungsschef Heldt. „Hier ist es gut und nachhaltig angelegt.“

Zurück in die Küche, zurück zu den beschürzten Kindern: Während die Tomatensuppe brodelt, macht sich eine kleine Gruppe an die Herstellung von Zitronenlimonade. Und die ist schnell gemacht. Zitronensaft – am besten natürlich den Saft frisch gepresster Früchte nehmen – mit ein paar Löffeln Honig verrühren und mit Mineralwasser aufgießen. Fertig. „Es ist erstaunlich, wie schnell die Kinder lernen, was gesunde Ernährung bedeutet“, sagt Heidrun Schneeberg. Außerdem wird schön verkostet. „Das macht genauso viel Spaß wie das Kochen“, verrät Matei. jac



Helen (4, v. l.), Theo (4) und Matei (5) kochen Tomatensuppe – Christoph Beckmann-Roden und Titus Jochen Heldt (r.) gucken zu.

FOTO: JACOB