



Auf der Du und Deine Welt darf die Genusswelt mit dem gläsernen Kochstudio nicht fehlen. Auch in diesem Jahr zaubern Kochprofis und angehende Köche leckere Kreationen auf die Teller. Aber auch die Kleinen kommen dabei nicht zur kurz. Ihnen will Michael Mittelberger das Verständnis für gutes Essen verdeutlichen. Täglich lädt er Schüler aus Hamburg in seine Genussschule ein.

Leadin

Auf der Du und Deine Welt darf die Genusswelt mit dem gläsernen Kochstudio nicht fehlen. Auch in diesem Jahr zaubern Kochprofis und angehende Köche leckere Kreationen auf die Teller. Aber auch die Kleinen kommen dabei nicht zur kurz. Ihnen will Michael Mittelberger das Verständnis für gutes Essen verdeutlichen. Täglich lädt er Schüler aus Hamburg in seine Genussschule ein. Unter anderem waren die Fünft- und Sechstklässler der Heimfelder Grumbrechtschule im Kochstudio. Und mit dabei war auch Reporterin Karolin Weiß.

Bevor es mit der Praxis losgeht, erst mal ein bisschen Theorie. Es geht um verschiedene Salate, Inhaltsstoffe von Äpfeln und um Gemüse. Und was kennen die Schüler da schon für Sorten?

O-Ton

Paprika und Tomate kennen alle. Aber was ist eine Steckrübe und wie sieht eigentlich Lauch aus? Da wird's schon kniffliger. Und deshalb macht Koch Michael Mittelberger die Kinder in Sachen frischen Lebensmitteln fit:

O-Ton

Nach der Theorie folgt die Praxis. Also, Hände waschen, Schürze an und die echte Kopfbedeckung darf natürlich auch nicht fehlen:

O-Ton

Die Aufgabe: einen Apfelpfannkuchen zubereiten. Und wie das genau geht, erklärt die 10-jährige Nele:

O-Ton

Alle Kinder haben die einzelnen Arbeitsschritte umgesetzt und dann waren sie fertig ? die selbstgemachten Apfelpfannkuchen. Und wie schmecken die?

O-TON

Die Genussschule auf der Du und Deine Welt ist ein voller Erfolg und die Kinder gehen mit einem guten Gefühl nach Hause:

O-TON

Karolin Weiß, Redaktion...Hamburg