

**Frankfurter Rundschau, 17.06.2008**

**Projekt gegen Übergewicht**

## **Kinder kochen wie die Profis**

**VON SILKE RUMMEL**

Auf den Papierschiffchen stehen Worte aus einem Sommergedicht, die ausgeschnittenen Fische sind Serviettenhalter und Namensschild in einem. Die Tische im Hof der Hammermühle sind fertig gedeckt. Bis hier draußen sind die Stimmen der Mädchen und Jungs zu hören, die in der Großküche des Restaurants gerade Bandnudeln aus Dinkelmehl schneiden. Alles Handarbeit. Zuvor waren die Drittklässler zur Kräuter-Kunde im Petri-Park.

"Es geht darum, dass man mit einfachen Mitteln gutes Essen selbst machen kann", sagt Heidi Schollenberger, Leiterin der Stadtbücherei in Ober-Ramstadt. Es ist das erste Mal, dass Hammermühle, Stadtbücherei und Hans-Gustav-Röhr-Schule gegen einen Unkostenbeitrag zusammen kochen. Nebenbei lernen die Kinder etwas über die Bestandteile des Essens, dessen Zubereitung, über Tischdekoration und Tischsitten - von "vor dem Essen Hände waschen" über "nicht rülpsen, schmatzen und schlingen" bis hin zu "beim Essen keine ekligen Geschichten erzählen" .

Zwar kommt Klassenlehrerin Christine Hundertmark mit ihrer Klasse 3c regelmäßig in die Stadtbücherei. Dort haben die Mädchen und Jungs auch schon von Tischsitten und Umgangsformen vorgelesen bekommen. Aber eben nur in der Theorie.

"Ich merke, dass die Übergewichtigkeit zunimmt", sagt Christine Hundertmark. Untersuchungen bestätigen ihre Beobachtung: Insgesamt 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen zwischen drei und 17 Jahren sind laut einer Studie des Robert-Koch-Instituts übergewichtig, etwa 6,3 Prozent leiden unter Adipositas (Fettleibigkeit, berichtet Antje Gahl, Pressereferentin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. In absoluten Zahlen bedeutet das: In Deutschland sind rund 1,9 Millionen Kinder und Jugendliche übergewichtig und etwa 800 000 fettleibig. Verglichen mit den 80er und 90er Jahren habe sich, so Gahl, der Anteil um rund 50 Prozent erhöht.

### **Kocht die Oma, ist es gut**

Übergewicht, fehlendes Wissen über Nahrungsmittel, wenig gemeinsame Essen in den Familien: Dem wollen Schule, Stadtbücherei und Hammermühle entgegenwirken - und das Projekt womöglich auf andere Klassen und Schulen ausweiten. Peter Hofmann, seit neun Monaten Chef der Hammermühle, kocht öfters mit Kindern. "Es gibt viele, die noch nie Mehl zwischen den Fingern hatten", sagt er, "andere, bei denen die Oma zu Hause kocht, kennen sich sehr gut mit Lebensmitteln aus."

Auf Kreisebene ist Schuldezernent Christel Fleischmann (Grüne) gerade dabei, in Zusammenarbeit mit einer Ökotrophologin ein neues Ernährungskonzept für die Mittagsverpflegung an den Schulen zu entwickeln. "Wenn man Mittagessen an den Schulen einführt, will man etwas Gescheites auf die Beine stellen", sagt Kreispressesprecher Peter Tränklein. Bis Juli soll das Konzept fertig sein und dann in den Gremien vorgestellt werden.

"Den Nudelteig schneiden, hat Spaß gemacht", findet Ahmet-Can (10). Bei ihr zu Hause koche immer die Oma, erzählt Marie (9). Außerdem hätten sie einen Garten mit Karotten. Was ihr an dem gemeinsamen Kochen besonders gut gefällt: "Da kann ich der Oma noch was beibringen."