

BZ, 08.06.15



Um das Kochen ging es bei einer Veranstaltung für Schüler des 8. Jahrgangs der Schule Wallstraße.

Foto: privat

Schülerfirma kocht in der Autostadt

Wolfenbüttel Profis geben den Mädchen und Jungen Experten-Tipps.

Groß war die Freude bei den Mitgliedern der Schülerfirma „FoodIGS“ und ihrer Lehrerin der IGS Wallstraße. Sie besuchten im Rahmen des Schulz-Projekts einen Workshop in der Autostadt in Wolfsburg. Selbst etwas zum Thema „Gut essen“ zu lernen, war neu für die Schüler des 8. Jahrgangs – sind sie es doch sonst, die ihre „Kunden“ in der Schule mit gutem Essen verwöhnen.

In der Autostadt begrüßten die Autostadt-Mitarbeiter Julia Sgoina, Julia Kanzler und Vincenzo Piraba die Gäste. Nach einem Lehrgang über verschiedene Nährstoffe ging es ans Zubereiten der Leckereien: Es gab Spargel in verschiedenen Variationen, Rührei, Schinkencreme und Kartoffeln, zum Nachtisch Milchreis und

Rhabarberkompott. Alles wurde frisch zubereitet – gar nicht so einfach, den Spargel gründlich zu schälen, damit auch der letzte Rest Schale entfernt wird. Die Zutaten stammen überwiegend aus der Region und sind Bio-Produkte. Beim Vorbereiten und Kochen gab es viele Profi-Tipps von den drei Experten, die gleich umgesetzt wurden.

In den Pausen begeisterten lustige Fahrzeuge im „MobiVersum“ die Jungen und Mädchen. Sie durften ausprobieren, wie verschiedene Antriebsarten mit Muskelkraft funktionieren. Nach getaner Arbeit wurden dann das Spargelmenü und der Nachtisch probiert. Zufrieden machten sich die „FoodIGS“-Mitglieder auf den Heimweg nach Wolfenbüttel.