

Bis zum Dessert hören sie gebannt zu

ZUG Der Genuss kommt mit dem Essen. Stefan Meier gelingt es, mit einem feinen Viergänger Kinder für saisonale Produkte zu sensibilisieren.

Aufmerksam verfolgen die rund 30 Schulkinder die Ausführungen von Stefan Meier, der sie im Festzelt auf dem Landsgemeindeplatz mit Spargeln, Morcheln, Rhabarber und Erdbeeren gluschtig machen will. Denn dort wurde gestern Vormittag gekocht, und die Fünft- und Sechstklässler vom Kirchmatt-Schulhaus dürfen vom renommierten Koch des Rathaus-Kellers in Zug einen Viergänger geniessen. Dieses spezielle Erlebnis wird ihnen von den Organisatoren des ersten Zuger Genuss-Film-Festivals geboten.

Koch und Bauer

Aus Platzgründen können die Kinder nicht mitkochen. Doch sie verfolgen interessiert, warum Stefan Meier in der Küche nur regionale Produkte verwendet, und wie er sie gesund zubereitet. Er kaufe Gemüse und Früchte beim Hünenberger Bauern Edgar Boog ein, der persönlich anwesend ist und ebenfalls Tipps vermittelt.

Spannend wirds beim Probieren. Bevor die Suppe auf den Tisch kommt, lässt Stefan Meier die Kinder grünen Spargel und Erbsen roh probieren: «Denn der Geschmack verläuft über den Gaumen und die Sinne.» Michelle ist begeistert: «Die Suppe schmeckt sensationell.» «Es goht», findet Elena. Sascha findet sie gut, hätte aber lieber auf die Spargelstückli drin verzichtet.



Stefan Meier erklärt der Schulklassen, wie man aus einfachen Zutaten etwas Feines zubereiten kann.

Bild Stefan Kaiser

Obwohl die Suppe in Espressotassen serviert wird, ist dies einzelnen Mädchen zu viel.

Praktische Tipps

Es tönt laut «Mhmm», als Stefan Meier Pasta mit Morchelsauce ankündigt, schon eilen die ersten Kinder heran, um einen Teller entgegenzunehmen. Vorher hat er ihnen erklärt, wie er die Morcheln einlegt, um aus dem Fonds eine Sauce zu kreieren, die auch der Journalistin bestens mundet.

Nun demonstriert Meier, wie innert kurzer Zeit aus Rhabarber, Erdbeeren und Panna Cotta ein feines Dessert entsteht. Er zeigt den Kindern, wie einfach

man den Rhabarber schälen, mit Zuckersirup marinieren, im Steamer kurz erwärmen und mit den übrigen Zutaten kombinieren kann. Schon dürfen die Teller abgeholt werden, und da muss selbst Stefan Meier schmunzeln, als er den grossen Ansturm sieht.

Interesse auch für Fotos

«Die Buben waren vorher etwas skeptisch, doch jetzt finden sie es lustig», weiss Saskia. Sie freut sich über die vielen Tipps, denn sie kocht daheim ab und zu. «Ich wusste auch nicht, dass es Käse mit Pfeffer gibt, geraffelt riecht er wie Caramel. Vielleicht kaufe ich ihn einmal», sagt sie. Ihr habe der rohe

Spargel am Anfang geschmeckt, anderen weniger. Und ein Aha-Erlebnis ist für sie: «Suppe finde ich normal eklig, aber die war super.»

Gekocht hat Vincent noch nie, Essen findet er einfach überlebenswichtig: «Es ist interessant, wie aus einfachen Sachen etwas Gutes entstehen kann.» Und Vavivisa ist überrascht, dass aus dem «ekligen» Gemüse etwas so Feines herauskommt. Als alles aufgegessen ist, was Stefan Meier mit spürbarem Engagement vorbereitet hat, danken ihm die Kinder mit einem grossem Applaus.

Mit Interesse betrachten sie am Rand die Fotoausstellung des Genuss-Film-Festivals. Lehrerin Evy Gloor ist es wichtig, den Schülern ausserhalb der Schul-

«Die Suppe schmeckt sensationell.»

MICHELLE,
SCHÜLERIN

zeit etwas Neues zu zeigen.» Deshalb habe sie die Einladung der Stadt gerne angenommen. «Wir sind ohne Erwartungshaltung gekommen, und ich sehe, dass die Kindern hier lernen, respektvoll mit den Produkten umzugehen und deren Genuss schätzen lernen.»

Der Organisator des neuen Festivals, Matthias Luchsinger, ist mit dem Start zufrieden. Man habe bewusst etwas für die Schulen tun wollen. «Eine andere Klasse war auch schon begeistert, und manchen Kindern vermitteln wir ein Erlebnis, das ihnen daheim nicht geboten werden kann.»

MONIKA WEGMANN
redaktion@zugerzeitung.ch