



Die Nudeln sind natürlich handgemacht

23.04.2024 09:20 CEST

## Louisenlund: Leckereres von den jungen Köchinnen und Köchen

Friederike und Leni schneiden Karotten, Henri und Emich die Zwiebeln, Johann und Peer kneten den Nudelteig, und die anderen Kinder decken schon mal den Tisch für das Mittagessen. In der großen Gemeinschaftsküche des Akazienrings herrschen wunderbare Bedingungen für ein gemeinsames Kochevent. Die Schülerinnen und Schüler des siebten Jahrgangs haben alle Hände voll zu tun, denn sie wollen ein leckeres Drei-Gänge-Menü kreieren. „Die einzelnen Gänge haben sich die Kinder selbst ausgesucht“, sagt Lehrerin Eva Kreer, die Einkaufsliste hat dann Koch Marko Spanier bekommen, und der hat für einen prall gefüllten Warenkorb gesorgt. „Die Kinder sollen Spaß am Kochen haben“, sagt Marko Spanier auf die Frage, worauf es bei dem Kurs vorrangig ankomme. Denn wenn sie Spaß daran haben, kochen sie auch

außerhalb der Schule. Für die Mädchen und Jungen gibt es an diesem Tag einen frischen Tomate-Mozzarella-Salat mit Karotte und Apfel, Nudeln mit einer veganen Bolognese als Hauptgang und zum Nachtisch einen Himbeer-Smoothie sowie Pfannkuchen. Die Nudeln werden natürlich selbst gemacht. Schon das Zuschauen fasziniert hier, wenn der Pastateig durch die Walzen der Nudelmaschine gekurbelt und immer länger wird.



Für die richtige Mengen, schließlich wollen ja alle 18 Kinder satt werden, errechnen die Kinder aus den Rezeptangaben, wie viel sie von allem schneiden, pellen und schnippeln müssen. Ein bisschen Kräuterkunde gibt es auch: Wie riecht und schmeckt Basilikum, Dill oder Petersilie?

Das gemeinsame Kochen im Akazienring ist für viele Schülerinnen und Schüler mittlerweile fest im Internatsalltag verankert. Von Montag bis Freitag bietet Marko Spanier in der Mittagszeit seine Kochkurse an. Hier können die Schülerinnen und Schüler ihr Mittagessen nach Wahl auf den Tisch bringen. Marko Spanier stellt die Warenkörbe mit den Zutaten zusammen, daraus können die Jugendlichen dann wählen, was gekocht wird. Nebenbei lernen sie Wissenswertes über Produkte, Nährstoffe, Zubereitung und geschmackliche Variationen. Der Aufwand ist nicht groß, perfekt also, um später in der ersten eigenen Wohnung als Student die Gerichte nachkochen zu können. Niklas hat bereits an mehreren Mittags-Kochkursen teilgenommen. „Wir können selber entscheiden, was es gibt“, sagt er und in gemütlicher Runde mit vier, fünf seiner Freunde schmeckt es auch besonders gut. Kein Wunde, es gibt ja auch Burger an diesem Tag. „Die machen richtig satt“, versichert Marko Spanier, denn auch die Brötchen sind selbstgemacht. Nicht pappig und aus Weißmehl, sondern mit reichlich Ballaststoffen. Das Fleisch kommt vom Gallowayrind aus der Region, frische Zwiebeln, Salat und Mayonnaise. „Auch die haben wir selbst angerührt“, betont Justus und beginnt seinen Burger Stück für Stück zusammen zu bauen, um dann beherzt hineinzubeißen.



Marko Spanier freut sich, wenn seine Kochkurse weiterhin so angenommen werden. Beim Infopoint im Lern- und Forschungszentrum liegt eine Anmeldeliste aus. Dort ist auch zu sehen, was sich in den Warenkörben an den einzelnen Tagen befindet. Die Vielfalt darin lässt viele leckere Möglichkeiten zu. Bis zu sechs Personen können pro Tag kochen." "Meldet euch gerne an, wir haben noch Plätze frei", appelliert Marko Spanier an die Schülerinnen und Schüler das neue Angebot der Küche wahrzunehmen.

Louisenlund ist Internat, Ganztagsgymnasium, IB World School sowie Grundschule. Seit 1949 führt die Stiftung Louisenlund junge Menschen zur allgemeinen Hochschulreife und ist heute staatlich anerkanntes Gymnasium. Neben dem Abitur bietet Louisenlund auch einen englischsprachigen Schulabschluss an: das International Baccalaureate Diploma (IB). Der Abschluss ermöglicht Schülern neben dem deutschen auch einen weltweiten Hochschulzugang. Darüber hinaus ist Louisenlund als Round Square Schule weltweit mit über 200 Schulen vernetzt. 2015 hat die Stiftung Louisenlund ihr Bildungsangebot um eine Halbtagsgrundschule für Schüler aus der Region erweitert und ermöglicht somit eine lückenlose Schulbildung von der 1. Klasse bis zur Hochschulreife. Seit 2016 fördert Louisenlund als plus-MINT Talentzentrum begabte MINT-Schülerinnen und Schüler und bietet als erstes Internat Norddeutschlands das spezielle plus-MINT Talentförderprogramm von MINT-Talenten an. Derzeit besuchen knapp 440 Schülerinnen und Schüler Louisenlund. Davon sind 340 Schülerinnen und Schüler intern (Internat) und 100 Schülerinnen und Schüler extern.

## Kontaktpersonen



### **Achim Messerschmidt**

Pressekontakt

PR, Öffentlichkeitsarbeit und Marketing

[achim.messerschmidt@louisenlund.de](mailto:achim.messerschmidt@louisenlund.de)

+49(0)4354 999 260