

Kochen mit den und für die Kleinen

Es müssen nicht immer Pommes, Fischstäbchen und Co. sein, die mittags Kindern serviert werden, sondern die Kleinen probieren auch gerne exotischere Gerichte aus (wie z. B. Borschtsch, Nockerln, diverse landestypische Salate und Nudeln jedweder Art). Und wenn sie auf diese Weise noch mit anderen Ländern und Kulturen näher bekannt werden, umso besser. Aus diesem Grunde haben Inès Keerl und Karin Krzenck-Lichtenstein "Kleine Sterne-Köche. Das europäische Kinderkochbuch" verfasst.

Mit Hilfe von Müttern, Großmüttern, aber auch Vätern haben die beiden Autorinnen aus 34 von den insgesamt 44 zu Europa gehörigen Ländern meist drei exemplarische Rezepte ausgewählt, die sie noch aus ihrer Kindheit kennen und Kinder nachkochen können. Es sind sowohl recht einfache Gerichte wie Fleischklößchen mit Tomatensauce (Belgien), Kalte Gurkensuppe mit Dill (Bulgarien), diverse Salate, Aufläufe und Pizza (Italien) als auch schwierigere wie Scholle mit Petersiliensauce (Dänemark), Roulade (Deutschland), Sandwichkuchen (Finnland) und Quiche Lorraine (Frankreich) in diesem Buch vertreten. Bilder zeigen den Kindern, wie sie am besten den nächsten Arbeitsschritt vornehmen. Es sind aber keineswegs nur die bekannten Länder wie Deutschland, Frankreich, Italien oder Spanien vertreten, sondern auch jene, die man bisher noch nicht genauer kennt wie Bosnien und Herzegowina, Island, Rumänien oder Weißrussland.

Mit Hilfe von Einleitungsartikeln wird den Kindern nicht nur die Esskultur näher gebracht, sondern gleichfalls landesübliche Gebräuche. So lernt beispielsweise in Finnland jedes Kind recht früh angeln, denn Fisch ist ein fester Bestandteil der dortigen Speisekarte. Dabei müssen die Eltern noch nicht einmal mehr mit in der Küche stehen, sondern können die Kinder aufgrund der Einfachheit der Gerichte ganz sich selbst überlassen. Neben den eigentlichen Rezepten findet ein kleiner Sprachkurs statt. So werden die Gerichte in der Landessprache geschrieben. Um diese aber aussprechen zu können, steht in vereinfachter Weise die phonetische Umschrift daneben. Und damit man sich „Guten Appetit“ wünschen kann, steht dies in der entsprechenden Landessprache am Schluss der Rezepte.

Das Kochbuch regt Kinder dazu an, mit Freude und Leidenschaft kreativ in der Küche zu arbeiten. Dies strahlen u. a. auch die Bilder der Kleinen aus, die einzelne Momente bei der Zubereitung der Gerichte einfangen. Doch sollte man Vorsicht walten lassen, denn nicht jedes Kind ist mit Ernst bei der Sache, sondern es kann passieren, dass die Küche hinterher aussieht wie nach einem Tornado. Neben den kulinarischen Versuchen werden den Kindern spielerisch die Sitten und Gebräuche eines Landes beigebracht. Auf diese Weise können sie sich anderen Kulturen öffnen, ohne voreingenommen zu sein. Da in diesem Kochbuch von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Nachtschisch Rezepte abgebildet werden, kann man auch mit mehreren Ländern ein kulinarisches Beisammensein herstellen, welches die Vielschichtigkeit Europas widerspiegelt und Menschen unterschiedlicher Kulturen zusammenführt. Kinder lernen, dass Essen nicht nur ein Grundbedürfnis des Menschen, sondern auch Leidenschaft, Genuss und Freude im Beisein anderer Menschen bedeutet.

Susann Fleischer 23.02.2009

Quelle: www.literaturmarkt.info