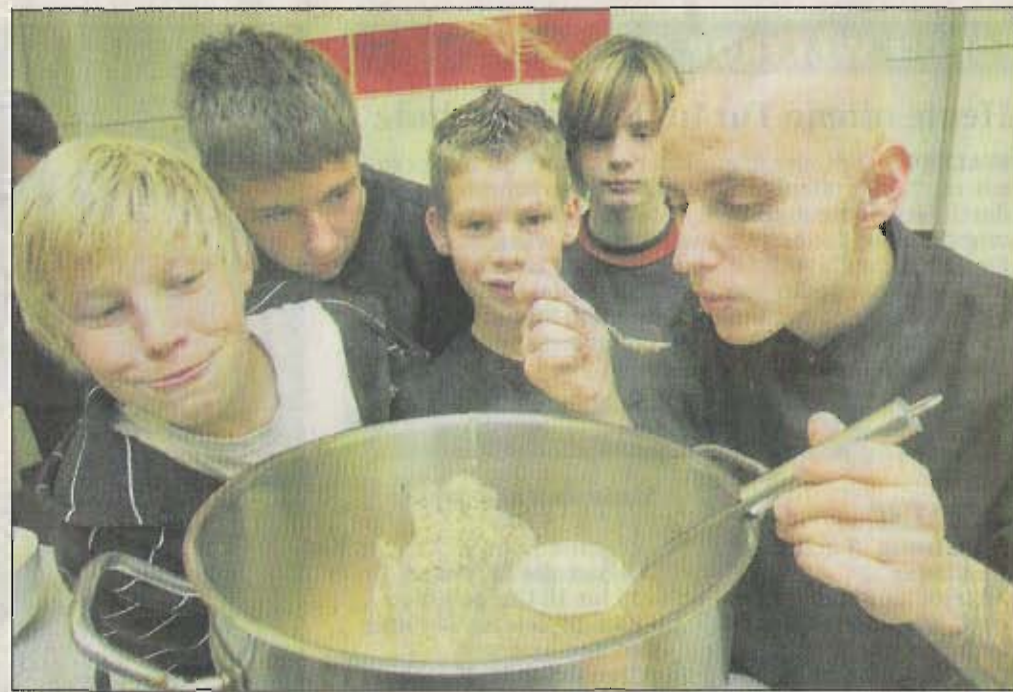




Der Victoriabarsch ist kein politisch korrekter Fisch. Darauf, dass er dennoch ordentlich zubereitet wird, achtet Chefkoch Thorsten Bungard. —FOTOS: ANDREAS KALTHOFF



Was Marc Wimper (r.) da aus Süßkartoffeln zusammen rührt, interessiert natürlich die Schüler Ricardo Poslednik, Fabian Schulz, Caine Frugte und Jan Muchalla.

# Die Kartoffel, das unbekannte Wesen

Gesamtschüler beim Kontakt mit Spitzenköchen und natürlichen Produkten

VON PIT SCHNEIDER

**WALTROP.** Fabian will sich davon machen. Doch nein: „Halt, hier geblieben. Du hast noch nicht ordentlich abgetrocknet“, schallt ihm die Stimme der Lehrerin Gisela Gottschling hinterher. Fabian kommt zurück, ergreift das Geschirrtuch. Gesamtschule 2007: Die Küche glänzt.

Fabian Schulz und 17 seiner Mitschüler und Mitschülerinnen des achten Jahrgangs stehen in der Schulküche. Aber statt Hausgemachtem gibt es diesmal Tipps vom Fachmann. Thorsten Bungard, Chef des Restaurants „Livingroom“ in Bochum, und sein Kollege Marc Wimper sind Spitzenköche, die dem Team FC Ruhrgebiet angehören, und sie kochen mit den Schülern. Momentan laufen an vielen Schulen Aktionen für die bundesweite „Faire Woche“. So auch an der Gesamtschule, wo Lehrer Christian Hördemann das Ganze organisiert und initiiert hat.

Er hat die beiden Spitzenköche engagiert, und die haben keinen leichten Stand. Am Vortag kochten sie mit 28 Kindern aus dem sechsten Jahrgang in Dortmund, gestern



Hinterher wird ordentlich gespült, hier von Gino Obarowski und Dennis Menz.

mit 18 Jugendlichen in Waltrop. Sie wollen die Kinder „ranführen, damit sie wissen, wie ein Rohprodukt aussieht, etwa eine Kartoffel. Viele kennen nur Tiefkühlpizza, Döner und Pommes“, erklärt Marc Wimper. „Man weiß ja gar nicht, wie sie zuhause in die Kocherei einbezogen werden“, ergänzt Thorsten Bungard. Und Schulleiterin Birgitta Blömeke weiß: „Die Essgewohnheiten zu ändern, das geht nur mit den Eltern.“

Spaß hat es gemacht, und alle haben gut mitgearbeitet, attestieren die Köche, bevor das Ergebnis der gemeinsamen Arbeit aufgetragen wird. Einige Gäste sind als Testesser eingeladen.

Gelernt haben sie auch „ein bisschen Schälen“, erzählt Kathrin Bohne. Und Mitschüler Gino Obarowski weiß: „Spaghetti sind gar, wenn sie an der Wand kleben bleiben.“ Das

hat er aber nicht in der Schulküche, sondern am Fernseher gelernt. Sein Mitschüler Caine Frugte hat schon Kocherfahrung, sein Großvater betreibt das Stimbergparkhotel in Oer-Erkenschwick. Und da macht er sich schon Mal selbst etwas fertig in der Restaurantküche. Für ihn ist eigener Pizzateig besser als TK-Ware.

Drei Gänge sind fertig: Das Süßkartoffelsüppchen mit Maniokchips ist angerührt, der Victoriabarsch mit Lauch und Spaghetti gart im Backofen, Sesambirnen mit Ricotta als Nachtisch kühlen tapfer vor sich hin. Bevor serviert wird, hat die Schulleiterin ein Lob für die große Kochbrigade parat: „Wunderbar, dass sich alle darauf eingelassen haben.“ Und das nicht unvorbereitet, so wurde vorbereitend über den Victoriabarsch diskutiert, der aus Afrika kommt, durchaus Devisen ins Land bringt, aber den armen Menschen dort nicht weiter hilft.

## Victoriabarsch mit Lauch

Auf Dauer wird auch das Kocherlebnis die Essgewohnheiten an der Gesamtschule nicht ändern. „Wir versuchen das schon seit Jahren auf recht verlorenem Posten“, sagt Birgitta Blömeke. In den Klassen 5 und 6 wird das Mensaange-

### ✓ Dieser Barsch frisst einfach alles weg

(pesch) Der Victoriabarsch bedroht die Artenvielfalt im Victoriasee. Der gefräßige Raubfisch kann bis zu zwei Meter lang und 200 Kilos schwer werden und frisst alles, was ihm vors Maul schwimmt.

- ◆ In den vergangenen 40 Jahren hat der Victoriabarsch mindestens 200 Fischarten aus dem See einfach weggefressen.
- ◆ Der Fisch wurde während der Kolonialzeit gegen den Rat von Wissenschaftlern in dem afrikanischen See ausgesetzt, um die Fischindustrie zu fördern. Problem für die Fischer: Um die riesigen Tiere zu fangen, brauchten sie stärkere Netze. Das ölige Fleisch

ließ sich nicht in der Sonne trocknen, wie das der einheimischen Fische, sondern musste aufwendig über Feuer getrocknet werden.

- ◆ Wenn die kleineren Fische aussterben, die sich von Algen ernähren, können die Algen sich ungehindert ausbreiten und den Sauerstoffgehalt des Sees drastisch reduzieren. Mittlerweile haben sich die Victoriabarsche so stark vermehrt, dass sie auch ihre eigenen Artgenossen anfallen.
- ◆ Der Victoriasee bedeckt eine Fläche von knapp 70 000 km<sup>2</sup>. Er ist 300 bis 400 km breit und liegt im Dreieck Uganda, Kenia und Tanzania. Seine maximale Tiefe beträgt nur gut 90 Meter.

bot noch gern genutzt. Doch das Interesse nimmt mit steigendem Alter der Schüler ab. „Die Essgewohnheiten zu verändern, ist eine Sisyphusarbeit“, meint die Schulleiterin. Ihr fehlt eine Kücheneinrichtung, um einen kochenden Mensaverein zu gründen. Heute gibt es nur Anlagen, um die gelieferten Speisen bis zur Ausgabe warm zu halten.

Ein erster Schritt in die richtige Richtung ist die offizielle, zehnmündige Frühstückspause in der Gesamtschule. Die Kinder bleiben in der Klasse und Frühstück gemeinsam. Aber immer seltener gibt es Stullen. „Viele Eltern schicken die Kinder ohne Frühstück los, dafür mit einem Euro für ein Mohrenkopfbrotchen“, sagt Blömeke.