

PRESSEMITTEILUNG

**Projekt „Die Töpfe der Welt“ abgeschlossen
Projekt erweitert Marktkiste für Schulen um internationale Kochrezepte**

Mit der „Marktkiste“ steht allen interessierten Schulen Ostfrieslands seit 2018 ein vielseitiges, didaktisches Spiel- und Arbeitsmaterial zur Ernährungs- und Sprachbildung kostenfrei zur Verfügung. Erstellt wurde sie in Kooperation von der Bildungsregion Ostfriesland, dem Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung am Regionalen Pädagogischen Zentrum (RPZ) der Ostfriesischen Landschaft sowie der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung. Nun wurde die Marktkiste im Rahmen des Projektes „Die Töpfe der Welt“ um 20 Kartensets mit jeweils vier Karten erweitert.

„Über den eigenen Tellerrand hinauszublicken ist wichtig und wurde bei diesem Projekt im besten Wortsinne praktiziert“, erläuterte Landschaftspräsident Rico Mecklenburg beim Projektabschluss. Denn für die neuen Kartensets seien die ostfriesischen Schulen aufgerufen worden, Lieblingsrezepte aus den Heimatländern ihrer Schüler einzureichen. So beinhaltet jedes Kartenset ein ausgewähltes Rezept mitsamt persönlicher Geschichte und kulturellen Hintergründen. Die Zubereitungshinweise werden jeweils auf Deutsch und in der dazugehörigen Sprache erklärt. Dabei kommen die Gerichte aus Ostfriesland, Albanien, Brasilien, Frankreich, Italien, dem Libanon, den Niederlanden, Palästina, Russland, Spanien, Syrien, der Türkei, der Ukraine, und den USA.

„Und das Wichtigste: Die gesammelten Rezepte und Geschichten stammen von den Schülerinnen und Schülern selber“, betonte Gerda Mülder von der Bildungsregion Ostfriesland. Sieben Schulen haben sich an dem Projekt beteiligt und Rezepte eingereicht. Diese Rezepte wurden dann an drei Erprobungsterminen jeweils mit Kindern und Jugendlichen aus unterschiedlichen Schulen nachgekocht. Dabei ging es darum, zu testen, ob die Rezepte praxistauglich und stimmig sind. „Es war toll zu sehen, wie schnell beim gemeinsamen Kochen das Eis zwischen den Schülerinnen und Schülern gebrochen ist“, sagte Dörte Wegmann-Wardenbach. Sie leitet den Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung des RPZ. Es sei sogar eine Freundschaft zwischen zwei Schülerinnen entstanden.

Mitgemacht haben bei dem Projekt die Conerus-Schule, BBS Norden, die Grundschule im Spiet aus Norden, das Gymnasium Ulricianum aus Aurich, die KGS Alexander-von-Humboldt aus Wittmund, die Oberschule Bunde, die Realschule Aurich und die Schule am Osterfehn. Bei der Abschlussveranstaltung stellten die Lerngruppen ihre Lieblingsrezepte vor und erzählten kurze Geschichten zu den Gerichten. So bestehe in den Niederlanden immer an Sylvester eine Rivalität, wer in der Nachbarschaft als erstes mit den „Applflappen“ fertig ist. Dabei handelt es sich um in Teig frittierte Apfelringe. Das türkische Gericht Muhlama ähnelt einem Käsefondue. Beim Servieren hätten die Kinder immer Wetten abgeschlossen, wie lang der Käsefaden wird, bevor er zerreißt.

Im kommenden Schuljahr können interessierte Schulen die Kartensets im Rahmen von Erprobungsterminen erhalten. Auskünfte erteilt Gerda Mülder per E-Mail an muelder@ostfriesischelandschaft.de oder telefonisch unter 04941 - 1799-44.

8. Dezember 2022

PRESSEMITTEILUNG



Eindruck von der Abschlussveranstaltung „Die Töpfe der Welt“.



Gerda Müller (links) und Dörte Wegmann-Wardenbach freuten sich über das gelungene Projekt.

PRESSEMITTEILUNG



Von links: Elke Völker, Anne-Marie Kleemann und Gerlinde Strube-Heddinga von der BBS Norden nahmen ohne Verstärkung durch Schülerinnen und Schüler am Projektabschluss teil, da sie in Ausbildungsbetrieben arbeiteten.



Von links: Antje Neemann, Pauline Brede und Anna Brede (rechts) mit Schülerinnen und Schülern der Grundschule Im Spiet aus Norden vor ihren eingereichten Rezepten. Laut Schulleiterin Anna Brede hat die Rezeptsammlung zu einem engen Kontakt mit den Eltern geführt.

8. Dezember 2022

PRESSEMITTEILUNG



Kea Engels (rechts) und die Schülerinnen der KGS Wittmund trugen türkisches Menemen und Granola aus den USA bei.



Von rechts Sonka Kretzmer und Gerda Mülder mit Schülerinnen und einem Schüler des Profils Gesundheit & Soziales der OBS Bunde stellten unter anderem die an Sylvester in den Niederlanden traditionellen „Appelflappen“ vor.

8. Dezember 2022

PRESSEMITTEILUNG



Prüfungsbedingte war die Delegation von der Realschule Aurich mit Hildegard Willms (links) und Larissa Aslan etwas kleiner. Larissa Aslan trug die gefüllten Weinblätter „Waraq Al Anab“ aus Syrien bei. In der Familie gab es immer einen Wettstreit, wer die meisten Weinblätter sammelt.



Von der Schule am Osterfehn mit Dörte Wegmann-Wardenbach (links) und Helene Bollen (rechts) reichten ein Französischkurs und die zehnte Hauptschulklasse Rezepte ein.

PRESSEMITTEILUNG



Von links: Almuth Nessen, Tasnim El Rachedi und Sarah Kemmerling-Karim vom Ulricianum Aurich stellten das Gericht „Maqlube“ vor, das auf Arabisch „umgedreht“ bedeutet. Das Gericht wird vor dem Servieren umgestürzt.

Pressekontakt:

Sebastian Schatz

Telefon: 04941 1799-23

schatz@ostfriesischelandschaft.de

Georgswall 1-5
26603 Aurich