

# Etwas Mangold auf den Kuchen

*Kinder und Jugendliche lernen auf dem Hof Künnemann viel Wissenswertes rund ums Kochen*

■ **Versmold (tas). Möhren schnippeln oder Tomaten schneiden – kein Problem. Aber was bitte sind die grünen Blätter und was fängt man damit an? Etwas ratlos stehen die vier Mädchen und der Junge gestern vor dem Mangold. Elisabeth Künnemann und Elke Henkefend klären auf – und weil das spinatähnliche Gemüse den Kochkurs-Teilnehmern fremd ist, dürfen sie gleich mal probieren.**

„Alte Gemüsesorten sind wieder im Kommen“, weiß Hauswirtschafterin Elke Henkefend. Neben Mangold landen so auch Pastinaken wieder häufi-



**Das Auge isst mit:** Elisabeth Künnemann gestaltet die Tischdeko, während Katharina die Servietten faltet.

FOTO: KLUSMEYER

ger auf dem Teller. Neben den richtigen Handgriffen in der Küche lernten die Kinder und Jugendlichen beim Kochkurs auf dem Hof Künnemann gleich viel Wissenswertes rund um die Ernährung. So beispielsweise, dass sich echter Vanillezucker deutlich vom künstlichen unterscheidet, in der Farbe nämlich.

Auch das Tischdecken vorher und das Aufräumen anschließend gehören zu einem guten Essen dazu. Dazwischen kann man es sich so richtig gut gehen lassen – bei Gemüsekuchen, Paprika-Pizza, selbst gemachtem Baguette, Tomaten mit Basilikum sowie Früchte-Quark.