



Die Schülerinnen und Schüler der 1E mit Klassenlehrperson Andrea Crossley (vordere Reihe, 3. v. l.) sowie Christine Frommelt und Ruth Eller (r.).

Bilder: Nils Vollmar

Nachhaltigkeit, die schmeckt

Die 1E des Liechtensteinischen Gymnasiums veranstaltete am Dienstag im Rahmen der Aktion «Zemma handla» eine Koch-Challenge.

Bianca Cortese

Der Fokus auf Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Dies nahm die 1E wörtlich, da im Liechtensteinischen Gymnasium eine Challenge stattfindet, bei der die Klassen dazu aufgefordert werden, Projekte umzusetzen. «Meine Klasse, die 1E, wollte dies tun, indem sie kocht», erklärte Klassenlehrperson Andrea Crossley, die am Dienstag Einblick in die Schulküche gewährte.

Regionales, Saisonales und Biozutaten werden serviert

Im Trakt, in dem sich die Schulküche befindet, liegt ein herrlicher Duft in der Luft. Nach was es riecht, ist schwer zu deuten, wird dann aber deutlich, sobald man den Raum betritt. Ja, reges Treiben herrscht dort am Dienstagvormittag. Die Schülerinnen und Schüler sind gerade damit beschäftigt, das Gemüse zu waschen, es zu schälen, Zwiebeln fein und Auberginen

in kleine Würfel zu schneiden sowie Kartoffeln zu raffeln. Die 1E ist in Gruppen eingeteilt und wird entweder durch die Klassenlehrperson selbst oder Ruth Eller sowie Christine Frommelt unterstützt. Was auf die Teller kommt? «Regionales, Saisonales und Bio», sagen sie. Als Vorspeise Frühlingsrollen und zum Hauptgang Lasagne. Jedoch haben sich die Schülerinnen und Schüler für die beiden Gerichte etwas Besonderes überlegt, denn sie werden einerseits traditionell, andererseits nachhaltig zubereitet. «Und unsere Gäste müssen dann herausfinden, ob sie den Unterschied schmecken», verrät Klassenlehrperson Anouk.

Motivierende und lobende Worte untereinander

«Ich koche nie», sagt ein Junge, der gerade die Sauce in der Pfanne rührt, «aber ab und zu backe ich», meint er schmunzelnd. Wenig später hält ein Mädchen eine Frühlingsrolle in

die Luft. «Das ist meine allererste, die ich je im Leben gemacht habe», ruft es stolz. Woraufhin es dafür von anderen gelobt wird. Ein Schüler meint dann, dass er es aber auch ganz gut im Griff hat.

Während die Zutaten der Frühlingsrollen eingerollt und danach in der Pfanne angebraten werden, kümmern sich zwei andere Gruppen um die Zubereitung der Lasagne. Schicht um Schicht wird in die Behälter gefüllt, die anschliessend für eine halbe Stunde in den Ofen kommen. Ein bisschen Sauce sowie Bolognese bleiben übrig, wobei sich eine Schülerin nicht zweimal bitten lässt, davon zu kosten. «Mmh, einfach lecker!», sagt sie.

Mitwirkung und Mithilfe von vielen

An diesem Projekt mitgewirkt haben viele. Nicht nur die Lehrpersonen, die Verwaltung und das Rektorat, sondern auch die Ackerschaft, die Hilcona, die

Gartenkooperative und die Cipro International. «Zudem helfen uns die Grossmutter von Natcha, Yasmin und Joanna sowie Andriens Verwandte», sagt ein Schüler, der nochmals kurz die Präsentation mit der Klassenlehrperson durchgeht, bevor die Gäste eintreffen. Das Projekt präsentieren er und seine Mitschülerinnen später nicht nur auf Deutsch, sondern auch auf Englisch. Einige sind zeitgleich damit beschäftigt, die Tische einzudecken. Die Mädchen falten Servietten und schreiben Namenskartchen. «Jemanden habe ich vergessen», meint daraufhin eine Schülerin aufgeregt, denn als sie nachzählt, kommt sie auf 23 anstatt 24. Der Fehler wird aber schnellhaft gefunden. Andrea Crossley sei Dank.

Stolz auf das, was geschafft wurde

Kurz vor 11 Uhr treffen die ersten Gäste ein, dann füllt sich der Raum neben der Schulkü-

che umgehend, wo die 1E alle zur Koch-Challenge begrüsst. Zudem erläutern sie den Nutzen der Schilder, welche für die Gäste vorgesehen sind, um mitzuteilen, welches das traditionell und welches das nachhaltig zubereitete Gericht ist. «Gar nicht mal so einfach», meinen sie dann. Jedoch finden einige heraus, dass bei den Frühlingsrollen einerseits Glasnudeln, andererseits Kartoffeln verwendet wurden, und bei der Lasagne unter anderem Fleisch beziehungsweise Fleischersatz.

Den Schülerinnen und Schülern war an diesem Vormittag anzumerken und anzusehen, dass sie stolz auf das waren, was sie geschafft und auf die Teller gezaubert hatten. «Und das dürfen sie allemal», fand auch Andrea Crossley. Obwohl es ab und zu etwas chaotisch in der Schulküche zu und her ging, war das Gesamtergebnis beeindruckend, lobte die Klassenlehrperson die 1E zudem.

«Zemma handla»

Das Jahresthema der **Kinderlobby Liechtenstein** heisst «Zemma handla – für eine gesunde und nachhaltige Zukunft». Im Zentrum der im 2023 stattfindenden Aktionen und Projekte stehen **Klima, Umwelt und Nachhaltigkeit**.

Diese werden in Zusammenarbeit mit dem Aha – Tipps & Infos sowie in Kooperation mit weiteren Organisationen umgesetzt.

Ziele und Inhalte der Aktionen und Projekte

- Im Zusammenhang mit der Klimakrise auf die Rechte von Kindern und Jugendlichen aufmerksam machen.
- Personen aus den Bereichen Umwelt, Klimaschutz und Nachhaltigkeit zusammenbringen, vernetzen und Partnerschaften ermöglichen.
- Kinder und Jugendliche sensibilisieren, informieren und ihnen die Möglichkeit geben, sich zu beteiligen.
- In Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen (Themen: Nachhaltigkeit, Umwelt, Klima) Aktionen im Bereich nachhaltige Entwicklung durchführen und darüber berichten.
- Am Tag der Kinderrechte am 20. November werden die Aktionen und Projektergebnisse vorgestellt.

Hinweis

Weitere Infos unter: www.zemmahandla.li



Die Schülerinnen und Schüler bereiteten gemeinsam Frühlingsrollen und Lasagne zu. Die Gerichte schmeckten nicht nur fein, sondern waren auch ein Augenschmaus.



Mitwirkende:

Ackerschaft - CIPRA International - Familien Raum - Feldfreunde - Jugend Energy - jungesTHEATERliechtenstein - Kreativ Akademie - Kunstschule Liechtenstein - Kunstmuseum Liechtenstein - Liechtensteinische Gesellschaft für Umwelt - Liechtensteinisches Gymnasium Vaduz - Maker Space - TAK - Verkehrsclub Liechtenstein

Für eine gesunde und nachhaltige Zukunft.

Eine Kooperation der KINDERLOBBY LIECHTENSTEIN und des aha - Tipps & Infos für junge Leute.

liab Kinderrecht
KINDERLOBBY LIECHTENSTEIN

aha
Tipps & Infos für junge Leute