

## ERNTEFRISCH AUF DEN TISCH ...

In der Klasse 3d stand bereits zum zweiten Mal „Kochen“ auf dem Stundenplan. Denn die Schüler züchteten im Zusammenhang mit dem HSU-Thema „Wald“ seit Ende September im Klassenzimmer - in einer Schachtel mit besonderer Zuchterde - braune Champignons. Am 24.10.17 hatte das Warten ein Ende! Es konnte endlich geerntet werden. Die Pilze, richtige „Prachtexemplare“, brachten zusammen ca. 4 kg auf die Waage. Eine leckere Pilzpfanne wurde zubereitet. Beim gemeinsamen Essen waren sich alle Kinder einig: „Wir züchten weiter und kochen noch einmal!“ Am 08.11.17 hieß es erneut: „An die Pilze, fertig, los!“ Mit sauberen Händen wurden die Champignons geputzt, in feine Scheiben geschnitten und dann zu einer köstlichen Pilzsuppe verarbeitet. Während der Arbeit hörte man immer wieder: „Hoffentlich reicht die Menge?“ Die Kinder konnten es kaum mehr erwarten, „ihre“ Suppe probieren zu dürfen. Hungrig - und aufgeregt zugleich - stellten sich schließlich alle zum „Essenfassen“ an und waren nach den ersten Löffeln einstimmig der Meinung: „Mm, lecker! So frische Pilze schmecken wirklich gut! Wann kochen wir wieder?“



(Viele tolle Rezepte findet man unter [www.gesunde-pilze.de/rezepte.html](http://www.gesunde-pilze.de/rezepte.html))  
Die Klasse 3d bedankt sich beim „Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC) e. V.“, der uns die Kiste mit der Champignonzucht kostenlos zur Verfügung gestellt hat.