

Kartoffeln gerieben und gebacken

Gesunde Kost zum Cottbuser Kinderfestival

COTTBUS. Zum Kinderfestival hat sich gestern ein Teil des Geländes im Sportzentrum Cottbus in eine große Küche verwandelt. Wie gesundes Essen selbst hergestellt wird, das erfuhren die Kinder, die sich eine Kochmütze aufgesetzt hatten. Mit Hilfe von Profiköchen wurden Gurkensalat, Gurkenpfanne und Kartoffelpuffer zubereitet.

Die neunjährige Cytia hatte Kartoffeln gerieben und stellte fest: „Das ist ganz schön schwer“. Jessica (12) schälte Zwiebeln, während Franziska sich mühte, Schalen von den Kartoffeln mit einem Schäler zu entfernen. „Das habe ich noch nie gemacht“, erzählte sie. Uwe Ruske aus der Küche des Spreewaldkochs Peter Franke schaute zu und gab viele Ratschläge.

Einen Tisch weiter mischten Kinder aus der Pestalozzi-Förderschule Dill in den Gurkensalat. Leckere Brotaufstriche gab es an einem anderen Stand. Die neunjährige Theresa kostete an einer Quarkstulle. „Da ist Schnittlauch drin“, sagte sie. Die zehnjährige Laura fand das Vollkornbrot lecker. Auf der

Bühne tanzten im Sonnenschein Kinder in Zweierreihen, während Country-Musik erklang. Die Westernparty lockte Jungen und Mädchen gleichermaßen an. Wer dazu keine Lust hatte, bastelte in der Lauffhalle eine Wundertüte und ließ sich überraschen, was anschließend die Mitarbeiter der Integrationstagesstätte Janusz Korczak dort alles reingepackt hatten.

Weiter vorn schoben Kinder Schachfiguren hin und her. „Am Donnerstag führen wir ein großes Turnier durch“, erzählte Petrick Kurtz. „Jeder, der mitmacht, kann dabei etwas gewinnen“, versprach er.

Im Verkehrsgarten tummelten sich die kleinen Radfahrer mit Helm. Von der Verkehrswacht Cottbus betreut, führen die Kinder im Slalom. Die siebenjährige Sandra kam stolz zurück und sagte: „Das ist nicht schwer.“ *Adelheid Floß*

■ Donnerstag, 24. Juli

Unter dem Tagesmotto „Tiere und Natur“ warten Ponyreiten, Streichelzoo und Tiergeräusche auf die Kinder. Der Eintritt ist frei.



Wie Spreewälder Kartoffelpuffer entstehen, das hat Uwe Ruske, Mitarbeiter in der Küche des Spreewaldkochs Peter Franke, den Kindern und Müttern erklärt.

Foto: Adelheid Floß