

**DONNERSTAG**

▲20° ▼8°

Ziemlich freundlich, zeitweise sonnig.



☁️ 90%

**FREITAG**

▲22° ▼7°

Nur wenig Sonne, kaum Niederschlag.



☁️ 10%

**SAMSTAG**

▲23° ▼11°

Ziemlich freundlich, zeitweise sonnig.



☁️ 30%

## EIN SCHULPROJEKT FÜR DEN GUTEN ZWECK

VON BRIGITTA WILLEIT

**S**T. JOHANN. Begonnen hat alles mit einem leicht dahingesagten Satz beim Käsefestival in Sand in Taufers. Keine 3 Monate später sind Ahrntaler Grund- und Mittelschüler um viele Erkenntnisse zur gesunden Ernährung reicher, haben gelernt, wie man Marmeladen, Säfte, Schlutzkrapfen und Spätzle zubereitet sowie beim Anrichten und Servieren geholfen. Und das Südtiroler Kinderdorf darf sich über eine tolle Spende von 14.000 Euro freuen.



Verfeinerten das Kalbsrahmgulasch auf Butterspätzle (von links): Eliah, Fabian und Manuel.



Mit Feuereifer und Leidenschaft am Werk waren die Volksschüler aus St. Johann beim Anrichten der Teller.



Erst das Minzeblatt macht das Dessert perfekt: Tamara mit viel Liebe fürs Detail.



Jede Hand wird gebraucht in der improvisierten Patisserie, wo der geestige Kaiserschmarrn hergestellt wurde.

# „Köchn, köschtn und helfn“ mit ganz viel Herz

**AKTION:** Kinder kochen für Kinder – Erfolgreiches Projekt von Schulsprengel Ahrntal und Tina Marcelli

Die Ahrntaler Haubenköchin Tina Marcelli ist eine Frau der Tat. Und so hatte sie Mitte März gleich eine zündende Idee, als die Schülerinnen und Schüler der Grundschule St. Johann beim Käsefestival in Sand in Taufers beim Käsen und Zubereiten von Käsespätzle halfen. Ihre Lehrerinnen Christina Leitner und Lissi Messner waren damals voll des Lobes für ihre Schüler und sagten spaßeshalber: „Das macht ihr so gut, ihr könnt morgen gleich in der Mensa selbst kochen.“ Marcelli hörte dies und trommelte 3 Tage später eine Arbeitsgruppe aus Schulsprengel und Tourismusverein Ahrntal zusammen. Der Startschuss für das Projekt „An die Töpfe, fertig los! Teldra Schülla köchn, köschtn, helfn mit Tina Marcelli“ war gefallen.

Ab Anfang April wurde in den Schulküchen von Grundschule und Mittelschule in St. Johann bereits eifrig gewerkelt: Mit dem Küchenteam von Tina Marcelli wurde ein Mal pro Woche geschnitten, gezupft, gerührt und getrocknet. Marmeladen, Säfte und Kräutersalz wurden hergestellt, Brot, Gugelhupf und Schoko-Cookies gebacken, gesundes Ketchup zubereitet, Etiketten gestaltet und nebenbei allerhand Interessantes über lokale Lebensmittel, kurze Transportwege und gesunde Nährstoffe gelernt. Natürlich wurde zum Schluss auch immer die Küche aufgeräumt und geputzt.

Der Höhepunkt stand vergangene Woche an: Mit Tina Marcelli und ihrem Team bereiteten die etwa 400 Grund- und Mittelschüler ein dreigängiges Menü vor: Ahrntaler Schlutzkrapfen, Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und geestiger Kaiserschmarrn.



Leckere Küche mit lokalen Produkten: Ahrntaler Schlutzkrapfen, Kalbsrahmgulasch und geestiger Kaiserschmarrn

Im Festzelt von St. Johann wurde es mit tatkräftiger Hilfe durch den Südtiroler Köcheverband und mit unzähligen kleinen Helfern zubereitet und mit Schülerinnen und Schülern der Hotelfachschule in Bruneck Eltern, Bekannten und Genießern serviert. Auch die von den Schülern in den vergangenen Wochen selbst gemachten Spezialitäten wurden zum Verkauf angeboten. Dank der Unterstützung zahlreicher Unternehmer und Betriebe, die alle Produkte kostenlos zur Verfügung gestellt

haben, konnte der gesamte Erlös – die über 13.000 Euro hat „Slowfood“ auf 14.000 Euro aufgerundet – dem Südtiroler Kinderdorf gespendet werden. Dort wird es für besondere Aktionen – ein Pizsaessen, eine tolle Ferienaktion oder eine Fortbildung des Personals – verwendet, sagte Karl Brunner, der Direktor des Kinderdorfes, und dankte dafür.

„Ich liebe es, mit Kindern zu kochen“, sagte Tina Marcelli. „Wenn der Erlös dann auch noch Kindern zugute kommt, denen es nicht so gut geht, dann freut mich das umso mehr.“ Auch den Schulverantwortlichen war die Freude

über das gelungene Projekt ins Gesicht geschrieben. „Aus einer kleinen Idee ist ein großes schulstufenübergreifendes Projekt geworden, bei dem Lerninhalte aus den fächerübergreifenden Bereichen wie Gesellschaftliche Bildung, Berufsorientierung, Nachhaltigkeit, Tradition und Kultur zum Thema gemacht wurden“, sagte Silvia Peintner, die Direktorin des Schulsprengels. Auch Kreativität, Teamgeist, die Freude am Kochen und an heimischen Lebensmitteln wurde gefördert.

Ein Dank kam auch von Bildungslandesrat Philipp Achammer. „Ein solches Projekt ist in-

tensiver und aufwendiger als Theorieunterricht hinter der Klassentür. Aber die Schüler wissen es zu schätzen, wenn sie solche Lehrer haben, die diesen Aufwand nicht scheuen.“

Nicht zuletzt ging es bei „An die Töpfe, fertig los!“ auch darum, Freude an der Gastronomie zu wecken. „Wir alle leben für die Gastronomie und möchten diese Begeisterung weitergeben“, sagte Tina Marcelli. Wenn man in die vielen Kinderaugen blickte, dann ist das gelungen. © Alle Rechte vorbehalten



Zuerst Parmesan, dann Butter, Schnittlauch und zum Schluss Kresse: Jona, Fabian und Niklas (von rechts) waren an der Schlutzkrapfen-Station unverzichtbare Hilfen für Tina Marcelli und Karl Volgger.

alle Fotos: wib

**BILDER** auf [abo.dolomiten.it](http://abo.dolomiten.it)



Sie alle machten „An die Töpfe, fertig los!“ erst möglich: Tina Marcelli (Bildmitte) mit ihrem Küchenteam und Vertretern von „Slowfood“.



Ein symbolischer „Scheck“ wurde Karl Brunner vom Südtiroler Kinderdorf überreicht.



Voller Einsatz auch im Service: Grund- und Mittelschüler erhielten dabei Hilfe von den Schülern der Hotelfachschule in Bruneck.