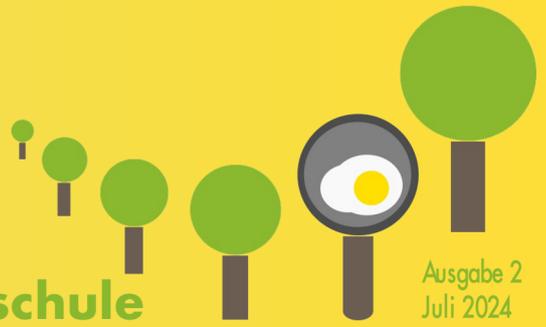


WALD MEISTER

Die Zeitschrift der Waldgrundschule



Köstlich: Die 2. Ausgabe



Restauranttest: Die Mensa

**Exklusiv: Interviews mit
Koch-AG und Mensafrauen**

Rezept: Schwedischer Kladdkaka

**Umfrage:
Wie esst ihr denn?**

Worte der Chefredaktion

Liebe Leserinnen und Leser,

hier ist wieder eure Schülerzeitschrift (der Waldmeister)! In dieser zweiten leckeren Ausgabe geht es um das große Thema Essen. Wir haben dieses Mal für euch Wissenswertes über das Kraut Waldmeister, ein Interview mit Frau Soehring und Frau Bennewitz von der Koch-AG und einen leckeren Rezept-Tipp. Auch eine Umfrage über eure Essensvorlieben fehlt nicht. Außerdem haben wir mit Martina und Gabriele vom Mensa-Team gesprochen. Natürlich haben wir auch einen Essenstest aus dem perfekten Restaurant der Welt (unserer Mensa). Also: Viel Spaß beim Lesen wünschen euch Jim aus der 5a, Moritz aus der 5c, Mila aus der 5d, Lotti aus der 6b sowie Paula und Thomas aus der 6c! (Herr Hahner sagt danke, dass ihr dabei wart!)

Eure Waldmeister-Redaktion

Inhalt

EDITORIAL - Worte der Chefredaktion	Seite 2
RÄTSELHAFTES - Welches Land wird gesucht?	Seite 2
WISSENSWERTES - Der Waldmeister	Seite 3
MENSCHEN - Martina und Gabriele (Mensa-Team)	Seite 4
AUSFLÜGE - Restauranttest Mensa Waldgrundschule	Seite 5
MENSCHEN - Frau Bennewitz und Frau Soehring (Koch-AG)	Seite 6
IDEEN - Rezept: Schwedischer Schokokuchen	Seite 7
IMPRESSUM	Seite 7
MEINUNGEN - Umfrage: Wie esst ihr denn?	Seite 8

Welches Land wird gesucht?

Aus welchem Land auf der Welt stammt das schärfste Essen? Wir suchen den Namen von dem Gericht, das als schärfstes Gericht der Welt gilt. (Achtung: Wir suchen ein richtiges Gericht, kein Lebensmittel.)

Kennst du die Lösung? Schreibe den Namen von dem Gericht und das Land auf einen Zettel. Schreibe deinen Namen und deine Klasse dazu. Wirf den Zettel in unseren Briefkasten vor dem Klassenraum der 5d. Du kannst etwas gewinnen.

(thomas6c)

Gewinnerin Ausgabe 1: Lara aus der 5c

RÄTSELHAFTES

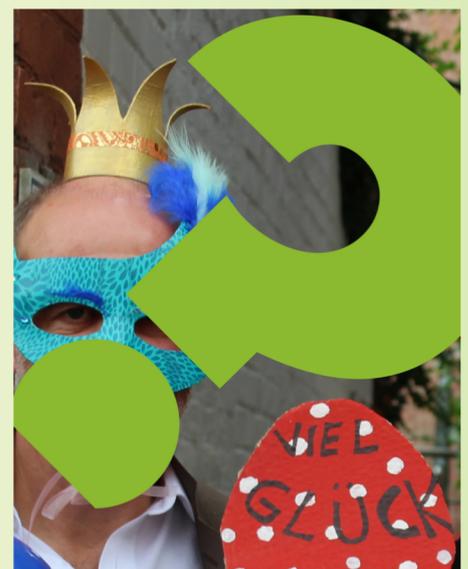


Foto: Hahner

Der Waldmeister

Waldmeister heißt nicht nur unsere Schulzeitschrift. Waldmeister ist auch ein gut riechendes Labkraut, nach dem wir diese Zeitschrift benannt haben. Natürlich dürfen in dieser Ausgabe zehn interessante Fakten über den Waldmeister nicht fehlen:

1. Waldmeister heißt auf Latein *Galium odoratum* (wohlriechendes Labkraut).
2. Seinen deutschen Namen hat er vermutlich, weil er früher als wichtigste Pflanze im Wald galt. Die Leute glaubten, dass er meisterhafte Heilkräfte hat.
3. Waldmeister gehört zur Familie der Rötengewächse (Rubiaceae) und ist als mehrjährige Waldpflanze vor allem in schattigen Laubwäldern und Laubmischwäldern zu finden.



Fotos: Björn Traeger; Hajothu, CC-BY-SA 3.0 via Wikimedia Commons

4. Am häufigsten wächst Waldmeister in schattigen Rotbuchenwäldern.
5. Waldmeister kann als Heilpflanze und Gewürz benutzt werden.
6. Früher wurde Waldmeister unter anderem eingesetzt bei Problemen mit der Leber, mit den Nieren, mit dem Herzen, bei Schlaflosigkeit und Verdauungsproblemen.
7. Aus Waldmeister kann man Sirup, Limo, Eis, Wackelpudding oder Gelee machen. Oft wird heute aber nur künstliches Aroma benutzt, nicht der echte Waldmeister.
8. Waldmeister wächst bis zu 50 Zentimeter hoch.
9. Waldmeister nennt man auch Maikraut oder Maienkraut.
10. Waldmeister enthält Cumarin, das ein wenig giftig ist. Zu große Mengen Cumarin können Benommenheit, Kopfschmerzen oder Leberschäden verursachen.

Quelle: de.wikipedia.org

(paula6c)

Martina und Gabriele (Küchenservice)

Martina (links) und Gabriele (rechts) arbeiten seit 1. Januar 2024 in unserer Schulmensa. Martina ist 64 Jahre alt, hat zwei Töchter und einen Sohn. Gabriele ist 40 Jahre alt, hat zwei Söhne, einen Hund und zwei Schildkröten.



Foto: Lotti (6b)

Waldmeister: Welchen Job hatten Sie vor diesem?

Martina: Ich habe als Servicekraft gearbeitet.

Gabriele: Und ich als Servicekraft und Postfrau.

Waldmeister: Als was arbeiten Sie hier eigentlich genau? Was ist Ihre Aufgabe?

Martina: Hauptsächlich arbeiten wir hier als Servicekraft.

Gabriele: Wir bereiten das Gemüse und Obst vor.

Waldmeister: Kochen Sie das Essen auch selber?

Martina+Gabriele: Wir nicht, aber teilweise unser netter Koch, Herr Müller.

Waldmeister: Essen Sie das Essen auch selber und schmeckt es Ihnen?

Martina+Gabriele: Ja! Es ist sehr schmackhaft.

Waldmeister: Was ist Ihr Lieblingsessen?

Martina+Gabriele: Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffeln.

Waldmeister: Mögen sie Ihren Job? Was gefällt Ihnen daran?

Martina+Gabriele: Generell mögen wir den Job. Wir sind ein gutes Team und lachen gerne gemeinsam. Und wir mögen die Kinder.

Waldmeister: Sind Ihnen die Kinder manchmal zu laut?

Martina+Gabriele: Ja oft, aber man gewöhnt sich daran.

Waldmeister: Was wünschen Sie sich von den Kindern?

Martina+Gabriele: Sie sollten ihre Essenskarten mitbringen und bitte nicht rennen. Und sie sollten das Essen ordentlicher auf tun.

Restauranttest: Mensa Waldgrundschule

Vor einigen Tagen besuchte ich das neueste Lokal in Hohen Neuendorf. Als ich ankam, stand eine lange Schlange bis zur Tür, weil das Lokal so beliebt ist. Nachdem ich endlich drinnen war, sah ich viele Jacken am Boden liegen. Da das Restaurant an diesem Tag so gut besucht war, reichten die Garderobenhaken nicht aus.

Ich musste eine Weile warten, bis ich vorne am Empfang stand. Dieses Lokal hat eine ganz besondere Methode. Die Bestellung wird von einem Computer aufgenommen. Dazu muss man eine Chipkarte vor einen Scanner halten. Diese Karte braucht man, um von den Mitarbeitern hineingelassen zu werden.

Fotos: Hahner, Moritz (5c)



Der Gastraum ist sehr modern. Er ist lichtdurchflutet und mit großen Fenstern ausgestattet. Besonders auffällig sind die hohen Decken. Am besten gefielen mir die Wände aus rauem Beton. Die Tische sind in einem modernen Stil ohne Deko. Man sitzt mit vielen fremden Leuten an einem Tisch. So kann man sich unterhalten.

Seinen Teller darf jeder Gast selbst anrichten. Dabei kann man aus einem breiten Speisenangebot wählen. Bei meinem Besuch gab es Frühlingsrollen, Reis, Nudeln und Tomatensoße. Der Reis war gut. Die Frühlingsrollen waren geschmacklich etwas langweilig. Die Kombination aus Frühlingsrollen und Tomatensauce war sehr exotisch. Die Tomatensauce war cremig und leicht säuerlich. Sie war würzig und roch nach Kräutern. Die Konsistenz der Nudeln war perfekt: al dente. Der Geschmack der Nudeln war etwas salzig.

Mein Fazit: Das Restaurant ist sehr solide und das Essen ist auch günstig. Ich werde das Lokal bestimmt wieder besuchen.

(moritz5c)(thomas6c)

MENSCHEN

Frau Bennewitz, Frau Soehring (AG Kochen und Backen)



Foto: Lotti (6b)

Seit 2021 leiten Frau Bennewitz und Frau Soehring die Arbeitsgemeinschaft Kochen und Backen, oft auch Koch-AG genannt.

Waldmeister: Wer hat die AG gegründet?

Frau Bennewitz: Wir zwei haben die AG gemeinsam gegründet.

Waldmeister: Wer hatte die Idee zur AG Kochen und Backen?

Frau Soehring: Wir beide. Als die Küche geplant wurde, hielten wir das für eine gute Idee.

Waldmeister: Wie viele Mitglieder hat die AG?

Frau Bennewitz: In einem Kurs sind ungefähr 15 Kinder.

Waldmeister: Woher haben Sie die Ideen für Ihre Rezepte?

Beide: Aus Kochbüchern, aus eigener Erfahrung und aus dem Internet. Zum Beispiel von der Webseite der Sarah Wiener Stiftung.

Waldmeister: Wer von Ihnen beiden kann besser kochen?

Frau Bennewitz: Frau Soehring kann besser kochen.

Frau Soehring: Und Frau Bennewitz kann besser backen.

Waldmeister: Was war bisher Ihr Lieblingsrezept?

Frau Soehring: Mir hat das Curry am besten geschmeckt.

Frau Bennewitz: Mir die Erdbeer-Mascarpone-Torte.

Waldmeister: Haben Sie jemals etwas gekocht, das nicht geschmeckt hat?

Beide: Das kommt immer auf die Personen und ihren Geschmack an. Uns beiden hat aber bisher immer alles geschmeckt.

Waldmeister: Wer bezahlt die Zutaten?

Frau Soehring: Teilweise die teilnehmenden Schüler, teilweise die Stadt.

Waldmeister: Was war das teuerste Produkt, das Sie je für die Arbeitsgemeinschaft Kochen und Backen eingekauft haben?

Frau Soehring: Echte Salsiccia, italienische Bratwurst.

Waldmeister: Macht Ihnen die AG Spaß?

Beide: Meistens. Wenn es nicht zu laut ist.

(lotti6b)

Rezept: Schwedischer Schokokuchen (Kladdkaka):



Foto: Hahner

Zutaten

150g Butter
3 Eier
135g Zucker
4,5 EL Kakao
3 TL Vanillezucker
150g Mehl

Ein schwedischer Klassiker. Kladdkaka heißt so viel wie Schmierkuchen. Diesen Namen hat er, weil er innen feucht und saftig und noch fast flüssig sein muss. Fast jede Familie hat ihr eigenes Rezept für Kladdkaka. Er schmeckt gut mit Beeren und Sahne.

1. Stelle den Backofen auf 200 Grad (Unter- und Oberhitze).
2. Wiege 150g Butter ab. Stelle sie in einem feuerfesten Gefäß in den Backofen, bis sie flüssig ist.
3. Schlage die Eier in eine Rührschüssel. Rühre dann mit dem Rührgerät den Zucker unter. Er soll nicht schaumig werden!
4. Rühre nun den Vanillezucker und den Kakao mit dem Rührgerät unter die Masse.
5. Gib die flüssige Butter hinzu (Achtung: Sehr heiß!). Rühre die Butter mit dem Rührgerät unter den Teig.
6. Gib nach und nach das Mehl in die Schüssel. Rühre das Mehl unter den Teig. (So kurz wie möglich!)
7. Fülle den Teig in eine Springform (26 oder 28cm). Nicht wundern: Der Kuchen wird nur 1cm hoch.
8. Backe den Kuchen ungefähr 10 bis 12 Minuten. Er sollte in der Mitte saftig und noch leicht cremig sein.

Impressum

2. Ausgabe Schuljahr 2023/24
Erscheinungsdatum: 17.7.2024

Herausgeber
Waldgrundschule

Schulleiter: Axel Fischer (V.i.S.d.P.)
Waldstraße 3
16540 Hohen Neuendorf
Telefon: 03303 52 85 00
E-Mail: post(at)waldgrundschule.de
www.waldgrundschule.de

Gestaltung: Eike-Christian Hahner
Titelbild: Moritz (5c)

Redaktion
Jim (5a)
Moritz (5c)
Mila (5d)
Lotti (6b)
Paula (6c)
Thomas (6c)
Eike-Christian Hahner (Leitung)

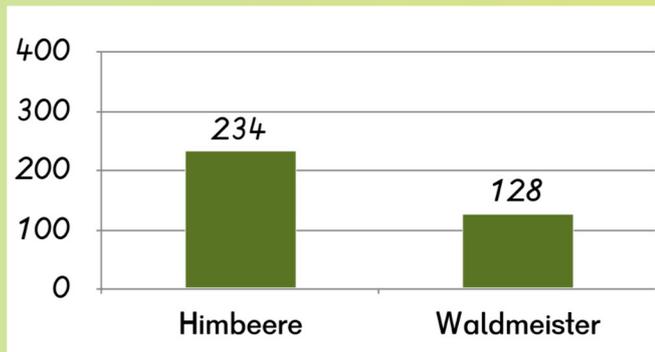
Um die Lesbarkeit unserer Zeitschrift für jüngere oder leseschwächere Kinder zu verbessern, verzichten wir auf das Gendern. Wenn wir Nomen wie „Lehrer“ oder „Schüler“ in der Mehrzahl verwenden, sind immer weibliche und männliche Personen gemeint.

MEINUNGEN

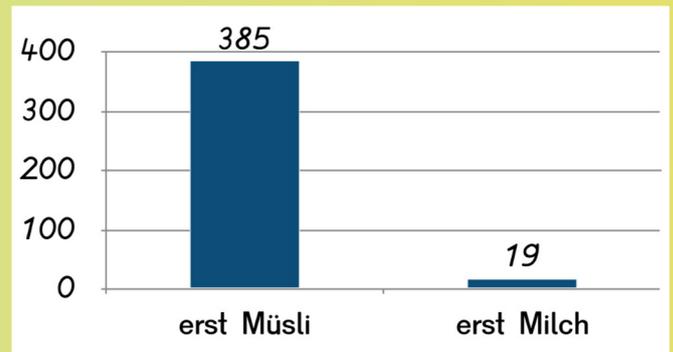
Umfrage: Wie esst ihr denn?

Wir haben über 400 Schüler befragt, was und wie sie essen. Hier sind die Ergebnisse unserer Umfrage. Achtung: Nicht alle Kinder haben jede Frage beantwortet.

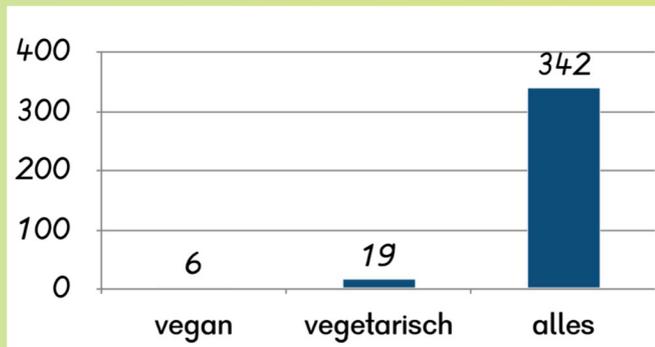
Wackelpudding: Himbeere oder Waldmeister?



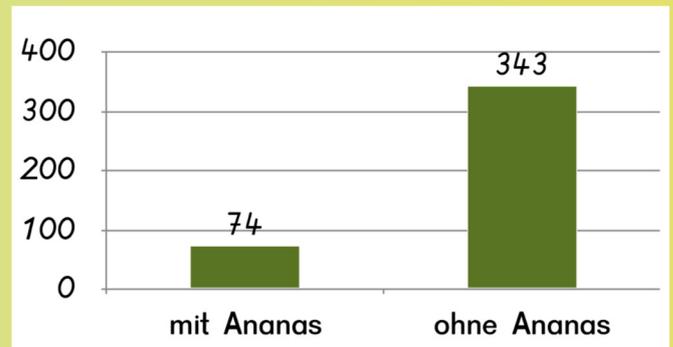
Müsli zubereiten: Erst Müsli oder Milch ins Schälchen?



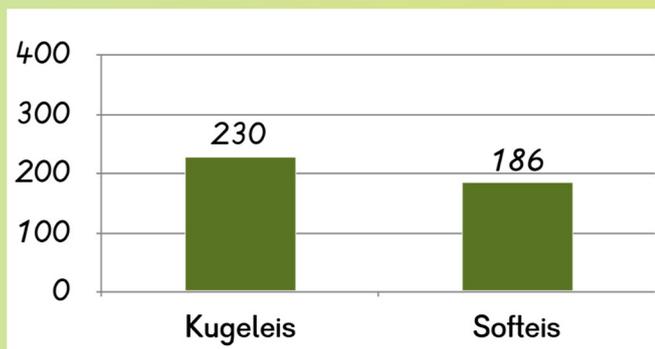
Ernährung: Vegan, vegetarisch oder alles?



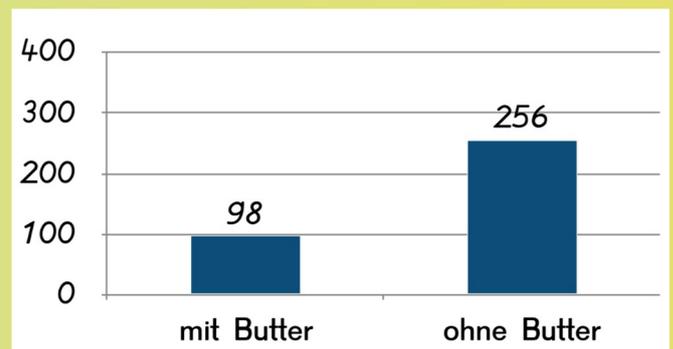
Pizza: Mit Ananas oder ohne Ananas?



Eis: Kugleis oder Softeis?



Nutellabrot: Mit Butter oder ohne Butter?



(jim5a)(moritz5c)(mila5d)(lotti6b)(paula6c)(thomas6c)