

Profiköchen in den Topf geschaut

SCHULPROJEKT Bei Aktion „Was ist unser Essen wert?“ wird Ernährung zum Unterrichtsthema / Start in der Anne-Frank-Realschule plus

Von Moritz Klenk

MAINZ. „Ist das eine Gurke oder eine Zucchini?“, wird eine Schülerin im Kochbus des Ernährungsministeriums bei der Vorbereitung einer Gemüsequiche gefragt. Selbstverständlich eine Zucchini, wissen auch die Mitschüler, denn eine Gurke ist aufgrund des hohen Wasseranteils zum Kochen schlecht geeignet. Am Montag startet in der Anne-Frank-Realschule plus das neue Schulprojekt „Was ist unser Essen wert?“ zum Thema nachhaltige Ernährung. Es ist Teil der Kampagne „Rheinland-Pfalz ist besser“ des Umwelt- und Ernährungsministeriums. Landesweit nehmen 50 Schulklassen an dem Projekt teil, das die Ernährung zum Schwerpunkt im Unterricht macht.

„Es geht darum, der zunehmend mangelnden Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln entgegenzuwirken“, erklärt Ernährungsministerin Ulrike Höfken (Grüne). „Elf Millionen Tonnen Essen landen in Deutschland jedes Jahr im Müll.“ Hinzu komme, dass über zehn Prozent der Kinder übergewichtig seien, ein großer Teil sogar fettleibig, was große Risiken für Herzin-



Die Wiedergabe dieses Artikels erfolgt mit ausdrücklicher Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein Main GmbH & Co. KG

Riecht gut, schmeckt gut und ist gesund. Das Schulprojekt „Was ist unser Essen wert“ des Ernährungsministeriums startete gestern in der Anne-Frank-Realschule plus und begeisterte die dortigen Schüler vor allem auch wegen des praktischen Teils.

Foto:hbz/Jörg Henkel

farkte und Diabetes birgt. „Gute Ernährung ist wichtig für Gesundheit, Fitness und die Wertschätzung der Lebensmittel. Das allgemeine Wissen um Ernährung soll wiederbelebt werden“, so Höfken. Ausgewogen soll es sein, das heißt genug Obst und

Gemüse, wenig Fleisch und vor allem gute saisonale Lebensmittel aus der Region.

„Das Projekt findet große Resonanz“, freut sich Waltraud Fesser von der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz. „Es handelt sich um ein breit aufgestelltes Koope-

rationsprojekt, das mehr Sinn für Nachhaltigkeit vermitteln soll.“

Das besondere Erlebnis für die Schüler ist ein Kochtag unter Anleitung eines Profikochs vor Ort. Für dieses ehrenamtliche Engagement konnten bislang 13 Köche gewonnen werden, darunter

Dirk Maus vom Heidesheimer Sandhof und Eva Eppard von der Kupferberg-Terrasse. Die Koordination der Köche hat Andreas Gaul von „Gaul’s Catering“ übernommen. „Wir mussten die Köche nicht lange überzeugen, alle waren begeistert von dem Projekt und helfen gerne mit.“ Ihm geht es darum, den Kindern und Jugendlichen das Wissen um Lebensmittel nahezubringen. „Was kann man mit zwei Kartoffeln machen? Ist der Käse noch essbar?“ Solche und andere Fragen stehen im Mittelpunkt.

Schulleiter Ralf Frühholz ist stolz auf das Projekt und seine Schüler: „Hauswirtschaft und Sozialwesen hat einen hohen Stellenwert bei uns an der Schule. Dieses Jahr haben wir sogar vier Kurse“, sagt er. „Die Schüler sind sehr glücklich über die praktischen Tipps vom Profi.“ Nicht nur über die Tipps scheinen sie sich zu freuen, als im Kochbus auf dem Schulhof die Quiche mit saisonalen Zutaten fertig ist. Gemüsig bunt und duftend kommt sie aus dem Ofen, über den Geschmack sind sich alle einig: „Mega gut!“

