

Kinder und Profis gemeinsam am Herd

Ernährung Die Grundschüler von Wolpertshausen profitieren von der Bio Musterregion Hohenlohe: Mit dem Mohrenköpfe-Küchenchef Maximilian Korschinsky bereiten sie einmal im Monat ihr Mittagessen zu.

Für Maximilian Korschinsky ist es eine Herzenssache: Der Küchenchef der Mohrenköpfe-Gastronomie ist zugleich Verantwortlicher für die Projektarbeit „Außer – Haus – Verpflegung“ in der Bio-Musterregion Hohenlohe und möchte mehr regionale Lebensmittel auf den Teller der Schüler und Kinder bringen. Nach dem Motto „Bio + Regional = Optimal“ biete das Projekt individuelle und machbare Konzepte für Einrichtungen an, heißt es in einer Pressemitteilung.

Am Beispiel der Grundschule Wolpertshausen sollen die Schüler nicht nur in der Theorie erfahren, was Nachhaltigkeit, Bio und Regionalität in der Ernährung bedeuten. Sie sollen es auch selbst erfahren, begreifen und erleben. Die Wolpertshausener Grundschüler sind die ersten, die von der Projektarbeit profitieren.

Rektorin Brigitte Gronbach ist begeistert von den Möglichkeiten: „Unsere Schüler lernen nicht nur die Grundfertigkeiten wie Lesen, Schreiben und Rechnen sowie den Umgang mit den digitalen Medien. Nein, sie werden richtig lebensstüchtig gemacht oder wie man so schön sagt, sie erfahren Resilienz.“

Ab Mai im Schulgarten ernten

Seit Februar kocht einmal im Monat eine altersgemischte Gruppe von Klasse eins bis vier im Mohrenköpfe unter der Regie von Maximilian Korschinsky. Zubereitet werde leckeres und gesundes Essen, das nicht fleischlastig, aber dafür reich an Vitaminen und Vitalstoffen ist. Die Zutaten sind regional. Momentan holen die Schüler gemeinsam mit dem Koch, der von der Hauswirtschaftsmeisterin Ingrid Groh unterstützt wird, die Lebensmittel im Markt nebenan. Später soll im Schulgarten, im grünen Klassenzimmer des Regionalmarktes, geerntet werden. Das könnte im Mai sein, wenn der erste Salat erntereif ist. Gekocht wird für die



Fleißig sind die Wolpertshausener Grundschüler in der Küche der Möhrenköpfe-Gastronomie unter der Leitung von Maximilian Korschinsky bei der Arbeit.

Foto: privat

Kochgruppe selbst und für die Mittagsverpflegung der Schüler und Kindergartenkinder. Ein geschlossener Kreislauf: Pflanzen, ernten, kochen und danach zusammen essen.

Korschinsky ist begeistert von seinen Kochschülern: „Man merkt, sie bringen bereits Erfahrung mit.“ Gesunde Ernährung gehört zu den Leitperspektiven des Bildungsplanes. Einmal wö-

chentlich bereiten Schüler das Pausenvesper vor. es gibt Schulobst, Schlemmerabende den Ernährungsführerschein und vor den Ferien ein gesundes Ferienfrühstück. All das soll das Be-

wusstsein für gesunde Ernährung fördern.

Stolz ist Brigitte Gronbach, dass es Menschen am Ort gibt, die freiwillig diesen Wissens- und Erfahrungsschatz vermitteln. Manche Schüler wollen später einmal Koch oder Köchin werden. Bereits in der Grundschule einen Blick auf Berufsfelder zu werfen, dies sei in einer Welt der Vielfalt, Unbeständigkeit und des Wandels wichtig, heißt es in der Mitteilung. Nebenbei sei das gemeinsame Kochen eine Gelegenheit für Inklusion und Integration: „Egal woher ich komme und wer ich bin, Nahrung braucht jeder. Andere Länder, andere Sitten, andere Erfahrungen, verschiedenen Sozialisierungen – in der Küche beim Kochen findet der Austausch statt und jede Erfahrung kann eingebracht werden.“

Die Lehrerinnen der Grundschule Wolpertshausen freuen sich auch, neue Stärken ihrer Schüler zu entdecken. Und vom erlangten Selbstbewusstsein würden auch andere schulische Bereiche profitieren.

Punkte aus dem Verpflegungskonzept

Das Wolpertshausener Modell in Sachen nachhaltiger Schulernährung gilt als Leuchtturmprojekt mit regionaler Signalwirkung. Die Einrichtungen erhalten einen individuellen Speiseplan, der regionale und persönliche Gegebenheiten berücksichtigt. Die Bio-Musterregion erstellt mit Vertretern der Gemeinde, Lehrern, Eltern und Kinder ein Grundkonzept. Zudem wird ein Weiterbildungsprogramm angeboten. Pro Monat gibt es einen gemeinsamen Kochtag für Lehrer, Eltern und Kinder. „Selberkochen“ und „Selbermachen“ sind von zentraler Bedeutung. Grundsätzlich sollen Lebensmittelabfälle und Überproduktion vermieden werden. Regelmäßige Ausflüge zu Bio-Produzenten sollen das Bewusstsein für regional erzeugte Lebensmittel stärken.