
Schulessen soll gesund sein

Caterer beklagen, Gemüse oft entsorgen zu müssen

VON JESSICA SIPPEL

Werra-Meißner – Sich gesund und ausgewogen zu ernähren, hilft beim Denken. Vor allem in der Schule ist das wichtig. Die Bistrobetreiber der Schulen im Werra-Meißner-Kreis müssen aber darauf achten, die Kosten im Blick zu behalten. Ein Spagat, der oft schwerfällt. Besonders private Caterer stehen stets im Zwiespalt zwischen der wirtschaftlichen Tragbarkeit und einem gesunden Angebot, das häufig schlecht angenommen wird.

Alle 36 Schulen des Werra-Meißner-Kreises bieten mittlerweile ein warmes Mittagessen nach dem Unterricht an. Heinz-Peter Berger vom Bistro der Johannisberg-Schule Witzenhausen betont, dass es entscheidend sei, ob der

Schüler dann auch zu diesem Essen greife und ob die Eltern bereit seien, dafür mehr zu bezahlen. „Die Hälfte des angebotenen Gemüses schmeiße ich weg“, schildert Andreas Wendland von der Cafeteria der Rhenanus-Schule Bad Sooden-Allendorf. Dies sei verschwenderisch und gehe auf Dauer ins Geld. Fehlendes

Interesse und Gewohnheiten von zu Hause sieht Wendland unter anderem als mögliche Gründe, dass Schüler selten zu gesunden Angeboten greifen. Dies vermutet auch Berger und erklärt, dass Schüler Snacks auf die Hand einem traditionellen Mittagessen vorzögen. Jörg Möller, Leiter der Rhenanus-Schule, sowie

Andreas Hilmes von der Johannisberg-Schule verdeutlichen, dass Schulen und Eltern bei der Ernährungserziehung zusammenarbeiten sollten. Vorbilder seien die Schulsysteme aus England und Frankreich. Dort gehöre die Verpflegung der Schüler fest zum Schulalltag und werde zum Teil staatlich gefördert. Abhängig vom Einkommen tragen dort die Eltern etwa die Hälfte der Kosten.

Zwischen Leistungsfähigkeit und Ernährung bestehe ein direkter Zusammenhang, wie Ernährungsberaterin Tina Hildebrandt von der Krankenkasse BKK Werra-Meißner in Eschwege bestätigt. Daher seien besonders die Eltern, aber auch die Schulen Ernährungsvorbilder.

» ZUM TAGE, SEITE 2

HINTERGRUND

Übergewicht und Diabetes

Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Bluthochdruck, Diabetes, Fettstoffwechselstörungen und Gelenkprobleme können laut Ernährungsberaterin der BKK Werra-Meißner die Folgen einer ungesunden Ernährung und wenig Bewegung sein. In Deutschland sind laut dem Bundesministerium für Gesundheit 8,7 Prozent aller Kinder und Jugendlichen von drei bis 17 Jahren übergewichtig, 6,3 Prozent sind adipös, fettleibig. In der Kindheit entwickeltes Übergewicht werde häufig ein Leben lang beibehalten.

jes

„Esskultur kommt häufig zu kurz“

MEHR ZUM THEMA Für gesunden Speiseplan ist Kooperation mit Eltern nötig

VON JESSICA SIPPEN

Werra-Meißner – „Ein Kind, das von zu Hause aus kein Gemüse kennt, wird auch in der Schule nicht dazu greifen“, sagt Tina Hildebrandt, Ernährungsberaterin der BKK Werra-Meißner. Die Esserziehung finde vor allem zu Hause statt, es könnten nicht immer die Schulen die volle Verantwortung tragen. „Kinder spiegeln oft das Essverhalten der Eltern wider“, sagt sie. Das Kleinkindalter bis vier Jahre sei sehr prägend.

Zur gesunden Ernährung gehören laut Hildebrandt Abwechslung und naturbelassene Lebensmittel. Es sei aber auch wichtig, wie man isst. „Die Esskultur kommt heute häufig zu kurz“, findet sie. Viele essen zu unregelmäßig, zu schnell und zu oft zwischendurch. Stattdessen solle man sich Zeit nehmen und bewusst essen, rät sie.

Die Schulen sind sich ihrer Verantwortung bewusst ein optimal gesundes Angebot sei trotzdem schwer umsetzbar. Besonders die Essgewohnheiten der Schüler und die wirtschaftliche Tragbarkeit für die Bistrotreiber spielen hier eine Rolle.

■ Rhenanus-Schule

„Viele Kinder wissen nicht, was Rosenkohl ist“, sagt Andreas Wendland vom Bistro der Rhenanus-Schule in Bad Sooden-Allendorf. Die Schüler kaufen eher Produkte auf die Hand, alles müsse schnell gehen. Sein warmes Mittagsangebot werde wenig angenommen und zu viel müsse er wegwerfen. Auch wenn seine Essensausgabe oft vom Nachmittagsunterricht abhängig sei, habe fehlendes Interesse für Gesundes sowie die Esserziehung der Schüler Einfluss. Sein Vorschlag: Eine Ernährungsberatung und



Gesunde Ernährung: Auch in der Schule sollen Kinder möglichst ausgewogen essen.

FOTO:KLAUS-DIETER GABBERT/ DPA-TM

Kochkurse für Schüler.

„Wenn die Finanzierung passt, können Schwerpunkte gelegt werden, wie auf bio-regionales Essen. Es kann aber nicht alles von den Schülern und Eltern getragen werden“, findet Schulleiter Jörg Möller.

■ Vom-Stein-Schule

„Was wir uns unter gesunder Ernährung vorstellen, ist nicht immer die Vorstellung

der Schüler“, sagt Burkhard Wieders, Schulleiter an der Freiherr-vom-Stein-Schule in Hessisch Lichtenau. Die Schule wird von den Werraland-Werkstätten gepflegt. Durch die niedrigen Preise für Schüler sei es stets eine Herausforderung, gesund und frisch zu kochen, so Ayman Karimé, Leiter für Gastronomie der Werraland-Beschäftigungsgesellschaft.

■ Johannisberg-Schule

Die Johannisberg-Schule in Witzenhausen könne ein Ernährungsvorbild nicht alleine abfangen, das gehe nur in Zusammenarbeit mit den Eltern, findet Schulleiter Andreas Hilmes.

Bei Projekttagen im März sollen die Schüler bei der Planung eines neuen Ernährungskonzepts miteinbezogen werden. „Bei uns soll sich

etwas verändern, aber wir können nicht den zweiten Schritt vor dem ersten tun“, erklärt er.

Entscheidend sei aber auch hier, dass der Schüler das Angebot annimmt, und wie viel die Eltern bereit sind zu zahlen, so Bistroleiter Heinz-Peter Berger. Regelmäßige Klasessen könnten zudem helfen, eine gesunde Esskultur zu vermitteln, erklärt Berger.

Regional und gesund auf den Tisch

Projekt „Gesund genießen“ bietet Schulen regionale Lebensmittel an

Werra-Meißner – Das Projekt „Gesund genießen“ bringt bei einigen Schulen im Kreis schon regional produzierte Lebensmittel auf die Teller.

„Wir möchten hochwertiges Essen anbieten, zu einem für Caterer und Eltern vertretbaren Preis“, erklärt Dr.

Rainer Wallmann, Erster Kreisbeigeordneter. Die Ökolandbau-Modellregion Nordhessen, der Werra-Meißner-Kreis und der Kreis-Bauernverband haben das Projekt ins Leben gerufen. Sie arbeiten mit dem Landfrauenverband, Kreisschülerrat, Kreis-

elternbeirat und dem Staatlichen Schulamt zusammen.

Wallmann betont: „Wir wollen nicht von null auf 100 das gesamte Mittagessen umstellen. Das passiert schrittweise mit einzelnen Produkten und viel Geduld.“ Bisher sei es noch ein Pilotprojekt,

das an einzelnen Schulen, wie der Kleeblattschule in Reichensachsen, erprobt wird. Dabei werden Erfolgsmodelle entwickelt und Erfahrungen gesammelt. Nennenswerte Veränderungen sind in etwa fünf Jahren das Ziel.

jes