

Gesund kochen für das Schul-Bistro

Berufsschüler nehmen an Projekttag teil

Lüdinghausen • Fertigprodukte fürs Schulbistro – damit es schneller geht? Mit dieser Frage setzten sich die Schüler des Berufsgrundschuljahres für Ernährung und Hauswirtschaft am Richard-von-Weizsäcker-Berufskolleg in Lüdinghausen jetzt an einem Projekttag mit Studierenden der Fachhochschule Münster auseinander. Das RvW-Berufskolleg ist eine der Partnerschulen, die derzeit in dem Projekt „Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs“ mit den Ökotrophologen der FH kooperieren.

Dieser Bildungsgang ist dabei, weil die Schüler sich nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch – beispielsweise mit der Bewirtschaftung des Schulbistros – mit Produktion und Angebot von Speisen beschäftigen und Nachhaltigkeit dabei zunehmend ins Bewusstsein rückt.

Unter Anleitung der Studentinnen untersuchten die

Schüler Convenience-Produkte auf Preis, Geschmack, Zubereitungsaufwand und Nachhaltigkeit. Vor allem den Vergleich mit selbst zubereiteten Speisen empfanden die Schüler als eindrucksvoll: ob Spargelsuppe, Erdbeerquark oder Frucht-Smoothie, gerade im Geschmack überzeugten die frisch zubereiteten Produkte.

Fazit: Frisch, saisonal und regional schmeckt's nicht nur besser, man vermeidet auch unnötige Transporte und vielfach Verpackungsmüll. Schülerin Jasmina Kröger war sehr zufrieden: „Frisch schmeckt besser – und auf die paar Minuten mehr Aufwand kommt es nicht an.“ Und Mitschülerin Angelika Faes ergänzte: „Außerdem kann man bei frischen Lebensmitteln viel besser sehen, wo und wie sie produziert worden sind, bei Fertigprodukten sehe ich ja nicht mehr, wo das Ei herkommt, das da verarbeitet ist.“

Recht-Nachrichten 17.06.09



Ob Spargelsuppe, Erdbeerquark oder Frucht-Smoothie – die Berufsschüler stellten fest, dass gerade im Geschmack die frisch zubereiteten Produkte überzeugten.