

Gesundes Essen für Schulkids

Hans-Herrmann-Grundschule startet Pilotprojekt

Regensburg. (us) Das Projekt „Bio-Re-Kids“ befindet sich nach einem dreiviertel Jahr Planung und Ideenfindung in der Umsetzungsphase. Letzte Woche fand die Auftaktveranstaltung mit Akteuren und Eltern in der Aula der Hans-Herrmann-Mittelschule statt.

„Du bist, was Du isst!“ Dieser Grundsatz gilt heute mehr denn je. Dass „Bio“ gut schmecken kann, das dürfen die Grundschul Kinder der Hans-Herrmann-Grundschule zwei Jahre lang testen. Für das Schulcatering ist Melanie Ebner von Ebner's Catering aus Wenzelbach verantwortlich. Das Projekt wird von der Sanddorf Stiftung ein Jahr lang finanziell unterstützt, denn gesundes Essen mit biologisch wertigen Lebensmitteln ist teurer als konventionelle Lebensmittel. Bio-Re-Kids wurde in München schon 2006 mit 32 Kinderbetreuungseinrichtungen von „Tollwood München“ und dem Referat für Gesundheit und Umwelt erfolgreich getestet. Alle Teilnehmer kochen auch heute noch zu 87 Prozent mit Bio-Produkten.

In den vergangenen Jahren wurden 648 000 Bio-Mahlzeiten gekocht und verzehrt. Paten spendeten 450 000 Euro zur Unterstützung des Projekts. In der Projektlaufzeit wurden durchschnittliche Mehrkosten von 30 Cent pro Tag gegenüber

konventioneller Schulspeisung ermittelt. Das ist ein Mehrbetrag von 16,5 Prozent. Das sei für eine ordentliche Mahlzeit durchaus vertretbar. „Es freut mich, dass unsere Schüler nun gesundes Essen bekommen und dazu noch zum Umweltschutz beitragen“, meint Amalia Hartung-Käser, Direktorin der Hans-Herrmann-Grundschule. Sie hat ihre anfängliche Skepsis in Bezug auf Umsetzung und Kostenexplosion bereits überwunden. „Auf eine gesundheitsbewusste Erziehung, besonders im Ganztagszug, legen wir großen Wert“, sagt sie. Auch Rainer Lacler, Schulleiter der Hans-Herrmann-Mittelschule, konnte sich ein ganzheitliches Konzept für die in absehbarer Zeit geplante Mensa vorstellen.

Für Bio-Lebensmittel werden Tiere artgerecht gehalten und ohne Gentechnik ernährt. Obst und Gemüse werden ohne chemische Pflanzenschutzmittel angebaut. Das ist gut für die Umwelt. Biolebensmittel besitzen einen natürlichen Geschmack und mehr Vitamine. Natürlich ist Bio-Kost gewöhnungsbedürftig. Selten wird die Leibspeise von Kindern Rote-Beele-Salat sein. Das Regensburger Projekt Bio-Re-Kids ist auf einem guten Weg. Nun gilt es, die gewählten Vorgaben und Standards umzusetzen.



Von links: Daniela Schmid (Tollwood München), Carola Petrone (il Cielo München), Melanie Ebner (Ebner's Catering); Dr. Simone Eckert (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz), Amalia Hartung-Käser (Leiterin Hans-Herrmann-Grundschule).
(Foto: us)