

Mehr Bio für Regensburger Kinder

Regensburger Pilotprojekt zeigt, dass Essen gesund und günstig sein kann

Regensburg. Münchens Bio-Mama unterstützt Caterer in Regensburg bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung. Das Pilotprojekt zeigt, dass Schulverpflegung auch anders gehen kann – gesund, schmackhaft und bezahlbar. Bio-Schulessen = teuer!? – Nein, das stimmt so nicht, sagt Carola Petrone. Und sie muss es wissen. Sie ist Münchens Bio-Mama und kocht in ihrem Unternehmen „il Cielo“ täglich für über 3500 Schüler in und um München. Zu 100 Prozent in Bio-Qualität versteht sich.

Seit inzwischen zehn Jahren beweist Carola Petrone mit ihrem Unternehmen, dass hochwertiges Schulessen zu einem vernünftigen Preis machbar ist. In diesem Zeitraum sammelte sie jede Menge Erfahrungen und hat dadurch ein breites Repertoire an Tipps und Tricks, das sie als Bio-Mentorin gerne weitergibt. Was die Essenszahlen anbelangt, ist sie mit „il Cielo“ am Kapazitätslimit angelangt. Wichtiger als weiter zu wachsen, ist Carola Petrone daher das Know-how weiterzugeben. In Kursen und Beratungsangeboten unterstützt sie Verpflegungsbetriebe bei der Umstellung. Gemeinsam mit „Bio für Kinder“ von Tollwood und dem Referat für Gesundheit und Umwelt München hat sie sogar einen Bio-Speiseplanmanager entwickelt. Dieser unterstützt Schul- und Kita-Verpfleger bei der Planung und Kalkulation der Essen.

In Regensburg hat Melanie Ebner den Versuch gewagt, das gesamte Unternehmen ebenfalls auf 100 Prozent Bio umzustellen. Unterstützung bekam sie dabei neben der Bio-Mentorin von einer Reihe von Institutionen, wie der Sanddorf Stiftung Regensburg, der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Ober-



Weils knackig ist, wohlschmeckend und bunt: Rohkost kommt bei den meisten Kindern gut an. (Repro: el)

pfalz, Bio für Kinder von Tollwood München und dem Referat für Gesundheit und Umwelt München sowie dem Geniesser-Projekt der Universität Regensburg. Seit September erhalten sieben Schulen in Stadt und Landkreis Regensburg das Bio-Essen.

Preise zwischen 3,50 Euro und 3,80 Euro

Große Probleme gab es bei der Umstellung nicht, der Speiseplan orientierte sich auch schon vor der Umstellung an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Das heißt, im Vordergrund standen schon immer schmackhafte Gerichte mit viel Gemüse und nur wenige Fleischmahlzeiten. „Rohkost und Obststeller kamen schon immer sehr gut bei den Kindern an“, berichtet Melanie Ebner. Die gelernte Diätköchin setzt gekonnt

so manchen Tipp von ihrer Bio-Mentorin Carola Petrone um. Haupt-Credo: „Viel pürieren“. „Dann kann man auch ungewohnte Gemüsesorten langsam einführen und die Kinder haben die Gelegenheit sich beispielsweise an den Geschmack von Fenchel zu gewöhnen“, so Carola Petrone. Natürlich hat eine Linsen-Bolognese nicht gleich von Anfang an einen großen Fan-Club. Geschickt werden solche „eher schwierigen“ Speisen mit Lieblings-Desserts, wie einem Schokopudding, kombiniert. So gewöhnen sich die Kinder mit der Zeit an den Geschmack der Linsen, die verzehrten Portionen werden größer und der Gesamteindruck vom Essen ist dank Dessert immer positiv. Inzwischen sind die Gerichte von Melanie Ebner schon so beliebt, dass so manches Kind in der Plastikbox was mit Heim nehmen möchte, damit die Mama auch probieren kann,

berichtet Ebner stolz. Das Pilotprojekt konnte zeigen, dass auch Bio-Essen für 3,50 Euro bis 3,80 Euro möglich ist. „Es wäre schön, wenn das Pilotprojekt Schule macht“, wünscht sich Dr. Simone Eckert, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg. Daher bietet Bioland gemeinsam mit der Vernetzungsstelle am 17. Juli einen Praxis-Workshop an, um weitere „Nachahmer“ zu finden. Auch die Sanddorf-Stiftung ist ganz begeistert von dem erfolgreichen Projekt und würde weiterhin ihre Unterstützung anbieten. „Das sind alles positive Zeichen, dass mit dem Pilotprojekt ein Prozess hin zu einem besseren Verpflegungsangebot angestoßen werden konnte“, freut sich Daniela Schmid von „Bio für Kinder“ Tollwood München. Wünschenswert wäre, wenn Qualitätskriterien bei Ausschreibungen Eingang finden würden. „München zeigt, dass sowas möglich ist“, so Eckert weiter. Bei städtischen Ausschreibungen in der Landeshauptstadt muss nach einem Stadtratsbeschluss ein Anteil von 50 Prozent in Bio-Qualität sein. Bis dahin ist sicher noch ein weiter Weg, aber die ersten Schritte sind mit den sieben Schulen in Regensburg getan.

Infos:

Tollwood München und das Referat für Gesundheit und Umwelt starteten 2006 das Pilotprojekt „Bio für Kinder“. 32 sehr unterschiedliche Kinderbetreuungseinrichtungen wurden bei der Umstellung auf Bio-Kost begleitet. Mit großem Erfolg: Rund 660000 Bio-Hauptmahlzeiten wurden seit Projektgründung ausgegeben. Alle Einrichtungen stellten auf 100 Prozent Bio-Kost um.