

Frisch, bio und den Kindern schmeckt's

ERNÄHRUNG Melanie Ebner beweist, das Schulessen auch anders geht.

REGENSBURG. Die Rohkosttage in den Schulmensen kamen von Anfang an gut an. Auch das Obst ging immer schnell weg. Mit einer Grünkernlasagne wagte sich Melanie Ebner aber zu weit vor. Die servierte sie ihren jungen Kunden schon kurz nach dem Start des Pilotprojekts „Bio-ReKids“ an sieben Schulen in der Stadt und im Landkreis Regensburg. Das war am Schuljahresanfang. Da blieb das frisch gekochte Bio-Essen auf so manchem Teller liegen. Inzwischen ist das anders. Jetzt bringen einige Schüler sogar Tupperschüsseln mit und fragen, ob sie etwas mitnehmen dürfen, damit die Mama auch mal probieren darf, erzählt Ebner stolz.

Die Köchin aus Wenzelbach hat mit ihrem Cateringunternehmen etwas umgesetzt, das viele für unmöglich halten: frisches Bio-Essen in der



Rohkost kam bei den Kindern sofort gut an. Foto: dpa

Schulkantine, das den Schülern schmeckt und bezahlbar ist. Ein Bio-Essen gibt es bei ihr für 3,50 bis 3,80 Euro. Damit diese Kalkulation aufgeht, ist es wichtig zu planen und sich auszutauschen. Am Projekt „Bio-ReKids“ wirken deshalb auch mehrere Partner mit: die Sanddorf Stiftung Regensburg, die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz, Bio für Kinder von Tollwood München sowie die Universität Regensburg und deren GENIESSER-Projekt. Bei der Umstellung

auf hundert Prozent Bio bekam Melanie Ebner Unterstützung von einer erfahrenen Mentorin: Carola Petrone. Seit zehn Jahren kocht sie mit ihrem Betrieb „il cielo“ im oberbayerischen Weßling für 3500 Kinder Bio-Mittagesessen, jeden Tag. Carola Petrone hat so manchen Trick auf Lager, wenn es darum geht, Kindern Zucchini oder Rote Bete unterzujubeln. „Viel pürieren“, sagt sie. So könne man Kinder langsam heranführen. Und: „Möglichst einfach kochen, damit sich Kinder an Geschmäcker gewöhnen.“

Melanie Ebner hat noch etwas gelernt: Die Kinder müssen Vertrauen aufbauen. Zu ihr als Köchin und zu der Person, die das Essen ausgibt. Dann probieren sie vielleicht auch einmal ein Gericht, über das sie zunächst die Nase rümpfen. Und sie verraten, warum sie die Schinkennudeln, die sie vor drei Wochen noch weggeputzt haben, nun plötzlich nicht mehr anrühren wollen. Die Antwort ist ganz einfach: Das letzte Mal waren die Nudeln glatt und diesmal sind sie rund. Gene-

rell gilt, meint Melanie Ebner, dass Selberkochen auch bedeutet, dass nicht immer alles rund läuft. Einmal sei ihr zum Beispiel der Milchreis angebrannt und sie musste das Menü blitzschnell umstellen. Deshalb sei es wichtig, dass Schulen und Eltern hinter dem Konzept stehen – und im Zweifelsfall auch einmal ein kleines Bisschen Chaos vertragen. Oder auch hinnehmen, dass selbstgemachtes Kartoffelpüree nicht jedes Mal gleich schmecken kann.

Simone Eckert, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz freut sich jedenfalls, dass mit dem Pilotprojekt gezeigt werden kann, dass Bio-Schulessen auch jenseits des reichen Ballungsraums München serviert werden kann. Wünschenswert wäre, sagt sie, wenn in Ausschreibungen für Schulessen auch ein Bio-Anteil festgelegt würde.

Erfolge stellen sich beim Bio-Schulessen rasch ein. An ihren sieben Schulen hat Melanie Ebner die Kinder schon so weit, dass sie das Ratatouille gar nicht mehr pürieren muss. (ct)