



(Fotos: erö)

Schülerinnen aus verschiedenen Klassen erarbeiten die Thematik.

Kochen ist mit Genuss verbunden

Auch die Berufsfachschule beteiligte sich an der Woche der Gesundheit

Mitterfels. (erö) In der Aula stehen Plakatwände mit zwölf bunten Bilddafeln, davor eine Reihe von Arbeitstischen und im Mittelpunkt ein herbstlich dekorierter Tisch mit Nüssen, einem Korb voll rotbackiger Äpfel und einer fruchtigen Kräutermimode. Zur Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit wurden die angehenden Assistentinnen für Ernährung und Versorgung (EV) der Klasse 11 an der Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Kinderpflege in Mitterfels aktiv und gestalteten eine Plakataktion unter dem Titel „Nachhaltige Ernährung – Essen für die Zukunft.“

Unter dem Motto „Nachhaltig genießen“ wurden für alle Klassen Menüs zusammengestellt. Auch mit dem ökologischen Fußabdruck, den jeder Mensch hinterlässt, setzten sich die Mädchen auseinander. Gemeinsam wurde eine Kräutermimode hergestellt, deren Zutaten alle aus dem Schulgarten stammen.

Die Ausbildung zur Hauswirtschaft sei mit diesem Schuljahr neu geregelt worden, erklärte Klassenleiterin Beate Frank. Im Rahmen der Wahlpflichtfächer hätten sich die Schülerinnen mit ihren Lehrerinnen Beate Frank und Martina Gehwolf für projektorientiertes Arbeiten und die Teilnahme an der Woche für nachhaltige Ernährung entschieden. Gerade an einer Schule, die diese Ausbildung Ernährung und Versorgung ohnehin anbietet, sollte man in dieser vom Kultusministerium festgelegten Woche aktiv werden. Neben der Ausstellung mit selbst gestalteten Plakaten zum Thema Ernährung seien Arbeitsblätter erstellt worden, um die In-



Elisabeth (links) und Sabrina hängen das letzte Plakat auf.

halte der Ausstellung allen Klassen an der Schule zu vermitteln.

Die gesamte Schulfamilie sei in das Projekt eingebunden, betonte Beate Frank. In der Wirtschaftsküche wird mit sechs Schülerinnen der EV nachhaltig für alle 124 Schülerinnen und Schüler gekocht, um gesundheitsfördernde Schulverpflegung in den Mittelpunkt zu stellen. Außerdem hat sich die Schule zu einem Gewinnspiel bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern angemeldet.

Kochen als grundlegende Fähigkeit der Zubereitung

Besonders wichtig sei die Vermittlung dieser Inhalte an die zukünftigen Kinderpflegerinnen, meint Frank. Gerade sie sind es, die als Vorbilder den Kindern gesundheitförderliche Kost und die Freude am Umgang mit frischen, natürlichen Lebensmitteln und den Spaß am Selbstkochen vermitteln sollen. Kochen sollte wieder als grundle-

gende Fähigkeit der Essenszubereitung gesehen werden. Eine Fähigkeit, die immer mehr in Vergessenheit gerät. Natürlich sei Kochen auch mit Genuss verbunden und sollte als soziales Miteinander nicht unterschätzt werden.

Erläutert wurde unter anderem der sogenannte ökologische Fußabdruck, der Verbrauch an Ressourcen und Natur durch den einzelnen Menschen. Außerdem hatten die Mädchen und Jungen der verschiedenen Klassen die Möglichkeit, ihre ganz persönliche Ernährungspyramide zu erstellen und womöglich zu ändern. Diese Woche soll zeigen, dass wir alle etwas für unsere Umwelt tun müssen, auch wenn es manchmal nicht leicht ist, erklärte Katharina Winkler (Klasse EV 11) zur Begrüßung. Wer braucht schon im Winter Obst und Gemüse, das im Sommer Saison hat. Wenn wir so weiter leben wie bisher, brauchen wir drei Erden. Wir müssen alle etwas ändern und sollten sofort damit anfangen.