



BISCHOFSSHEIM

23. November 2018 13:20 Uhr

Gemeinschaftsverpflegung: Das geht auch Bio

Ein Seminar in der Hauswirtschaftsschule Bischofsheim zeigte, wie das kostengünstig geht und worauf es dabei ankommt.

Bio-Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegungen? In Kindergärten und Schulen? Mit dem Vorurteil, dass Bio-Lebensmittel ein Luxus und für Gemeinschaftsverpflegungen aus wirtschaftlichen Gründen nicht leistbar sind, räumte der Workshop „Bio kann jeder“ auf. Agnes Streber, Geschäftsführerin des Münchner Ernährungsinstituts „KinderLeicht“ war auf Einladung der Managerin der Ökomodellregion,

Corinna Ullrich, in die Rhön gekommen und bot in der Hauswirtschaftsschule in Bischofsheim eine entsprechende Fortbildung für pädagogische Fachkräfte an.

Großes Interesse

„Wir haben so viele Anmeldungen, dass wir aus einem Tag zwei Tage gemacht haben und im Frühjahr einen weiteren Kurs anbieten werden“, berichtete Streber von dem großen Interesse. Zunächst gab die Ernährungswissenschaftlerin und gelernte Köchin einen allgemeinen Einblick in die weltweite Ernährungssituation. Durch die globale Vernetzung und die Abhängigkeit von Elektrizität könnten die Menschen in der westlichen Welt gerade einmal drei Tage ohne Strom auskommen, ohne hungern zu müssen. Denn ohne Strom falle nicht nur die heimische Kühltruhe aus, auch Herd oder Mikrowelle könnten nicht betrieben werden. Dass Stromausfall auch produzierende Betriebe und Einzelhändler betreffe, war eine logische Schlussfolgerung. Aber auch der Klimawandel, der weltweit zu Ernteausfällen führe, die Zerstörung von Böden und Wasserreservoirien sowie der weltweite Transport von Lebensmitteln waren Thema.

Die Lösung

„Die Lösung ist ökologischer Landbau, sind regional, saisonal, Boden- und Ressourcenschonend angebaute Lebensmittel“, sagte Streber. Je regionaler ein System aufgestellt sei, desto überschaubarer bleibe es. Diskutiert wurde über die Frage ob regionale Lebensmittel Bio-Lebensmitteln vorzuziehen seien. „Ideal sind natürlich regionale Bio-Lebensmittel“, sagte Streber. Allerdings gebe es diese Kombination nicht immer, da sei der Verbraucher aufgerufen, im Einzelfall abzuwägen. Konventionelle Kartoffeln aus der Region oder Bio-Kartoffeln aus Übersee? Da sei die regionale Ware vorzuziehen. Hähnchen aus Massentierhaltung in der Region oder Bio-Hähnchen aus einem anderen Teil Deutschlands? Da riet Streber zum Bio-Hähnchen und den weiteren Transportweg den Vorzug vor der Massentierhaltung zu geben.

Regional

Regionaler und ganz praktisch wurde es mit Margit Derleth, die es als Leiterin der Kindertagesstätte in Mühlbach schaffte, den Anteil an Bio-Lebensmitteln auf 90 Prozent zu steigern und trotzdem den Preis von zwei Euro zu halten. Sie berichtete aus ihrer beruflichen Erfahrung und von der Begeisterung der Kinder beim Kochen mitzuhelfen. Denn für Derleth ging es nicht nur um die biologische Ernährung sondern auch um den pädagogischen Aspekt des gemeinsamen Kochens. Ihr Kindergarten verzichtet auf einen externen Caterer, auf Fertigprodukte und Convenience-Produkte. „Es gibt nur einmal in der Woche Fleisch, dann natürlich Bio-Fleisch und Fisch aus kontrolliertem Fang.“

Dinkelfrikadellen mit Spinat

Einfach zu kochen, sei eine gute Lösung und biete den Kindern viel Erfahrungsspielraum. Zum Lieblingsessen im Kindergarten wurden Dinkelfrikadellen mit Spinat. Auf den ersten Blick kein Gericht, das Eltern zu den Liebesspeisen von Kindern zählen würden. Doch in Mühlbach sei es gelungen, die Kinder auf den Geschmack zu bringen. „Es ist wichtig, dass die Kinder ganz unterschiedliches kennen lernen. Wenn sie es selbst zu bereitet haben, möchten sie es auch essen.“

Die Workshop-Teilnehmer hatten die Möglichkeit in der Schulküche selbst auszuprobieren, wie schnell und einfach leckere regionale und saisonale Speisen hergestellt werden können. Es gab Rote-Beete-Frischkostsalat mit Äpfeln, Pastinaken-Kokos-Cremesuppe, Vanillequark mit Holunder Konfitüre, Chilli-Sin-Carne, Blitzbrot und Schüttel-Kräuterbutter.

Die Main-Post bietet Ihnen ein umfangreiches, aktuelles und informatives Digitalangebot. Dieses finanziert sich durch Werbung und Digitalabonnements. Wir setzen daher Cookies und andere Tracking-Technologien ein. Weitere Informationen, auch zur Deaktivierung der Cookies, finden Sie in unserer Datenschutzerklärung. ICH HABE DEN HINWEIS GELESEN UND VERSTANDEN

Die Main-Post bietet Ihnen ein umfangreiches, aktuelles und informatives Digitalangebot. Dieses finanziert sich durch Werbung und Digitalabonnements. Wir setzen daher Cookies und andere Tracking-Technologien ein. Weitere Informationen, auch zur Deaktivierung der Cookies, finden Sie in unserer Datenschutzerklärung. ICH HABE DEN HINWEIS GELESEN UND VERSTANDEN