

RHEIN-NECKAR

www.magazin-inform.de

Ausgabe Herbst/Winter 2011

2,50 €

# INFORM

DAS FRAUENMAGAZIN FÜR DIE RHEIN-NECKAR-REGION

GESUNDHEIT  
ONLINE?

HERBST/WINTER  
MODE 2011

MUSIKFÖRDERUNG  
MADE IN MANNHEIM

MALAYSIA

ENTDECKE  
KÜNSTLER

TIPP  
RHEIN-NECKAR



# FOOD@UCATION

Gesundes Essen für Schüler und Lehrer.



**M**ein Lebenstraum ist es, so vielen Kindern wie möglich in Deutschland eine leckere, gesunde regionale Küche zu bieten, die für jedermann bezahlbar ist und die auch Spiel und Spaß für die Kinder bietet“ lautet das Credo des vielbeschäftigten Fernsehkochs Johann Lafer.

In Bad Kreuznach, unweit der Stromburg, wo Lafer sein Relais & Châteaux-Restaurant betreibt, wird die Mensa des Römerkastell-Gymnasiums neu gebaut und schülergerecht gestaltet. Das Geld dafür sammelte Herr Lafer bei einer von ihm veranstalteten Charity auf der Stromburg, die unter anderem von den Scorpions mit einem Life-Act unterstützt wurde. Ihr Honorar: ein vergoldeter Kochtopf.

Die Mensa kann somit im Spätsommer 2012 eröffnet werden. Schüler können hier in die Küche kommen und zusehen, wie „ihr Essen“ zubereitet wird. Dabei haben sie ein ständiges Mitspracherecht und erleben so den gesamten Entstehungsprozess bis das Essen auf den Tisch kommt. Lafer: „Wer will, dass Kinder einen natürlichen und genussvollen Bezug zu Essen und Produkten haben, muss es ihnen auch in der Schule vorleben.“

Der Speiseraum wird so zu einer Erfahrungswelt, in der Kommunikation, soziale Interaktion und die Möglichkeit zum Entspannen gegeben ist.

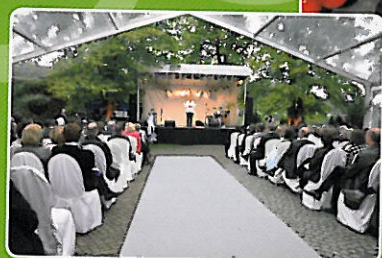
In den Umerziehungsprozess in Sachen gesunde Ernährung sind im Übrigen auch die Eltern und Lehrer einbezogen, wobei eine speziell ausgebildete Schulökotrophologin als Schnittstelle fungiert. Da hier Neuland betreten wird, findet zugleich eine wissenschaftliche Begleitung des Projekts von Seiten der Hochschule Fulda statt.

Dahinter steht der Gedanke, dass sich eine Umstellung der Ernährung nur als „Gesamtkonzept Healthy choice“ verwirklichen lässt, angefangen von der Gestaltung der Räumlichkeiten, über die Servicequalität, das Personal, die alltägliche Organisation des Essensangebots, die Bestell- und Abrechnungssysteme, das zeitliche Arrangement für die Mittagspause und das Konzept der Ernährungsbildung. Damit soll zugleich der „kulinarische Horizont erweitert“ werden bezüglich der Akzeptanz bislang ungewohnter Speisen und zeitgemäßer Zubereitungsarten.

Die althergebrachte „Schulverpflegung“ wird so Teil des pädagogischen Gesamtkonzeptes, das die Vorlieben der Schüler respektiert, diese aber zugleich mit pädagogischen und sozialpolitischen Ansprüchen verbindet. Zugleich wird auf die wirtschaftliche Tragfähigkeit des Konzeptes geachtet, damit dieses dann auch auf andere Standorte übertragbar ist. So wird dem Weißbuch der Europäischen Union Rechnung getragen, das angesichts von Übergewichtigkeit und Adipositas vieler unserer Kinder betont: „Die Kindheit ist ein wichtiger Lebensabschnitt, in dem eine Vorliebe für gesunde Verhaltensweisen beigebracht und die für die Aufrechterhaltung einer gesunden Lebensweise erforderlichen Alltagsfähigkeiten erlernt werden können. Die Schulen spielen dabei eine wichtige Rolle.“



Scorpions rocken auf der Stromburg



Alle Fotos: © Rena Hoffmann