

Mit gutem Essen Schule machen

PREISTRÄGER Die Berufliche Oberschule Regensburg nahm erfolgreich am Wettbewerb Schulverpflegung teil.

REGENSBURG. Was macht ein klimafreundliches Mittagessen aus? Wie hängen das persönliche Ernährungsverhalten und nachhaltiges Handeln zusammen? Antworten auf diese und weitere Fragen fanden Schüler und Lehrer bei den Tagen der Schulverpflegung. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern rief alle bayrischen Schulen auf, das Thema klimafreundliche Mensa mit eigenen Aktionen vom 14. bis 18. Oktober 2019 in den Fokus zu rücken. Nun stehen die Gewinner fest. Die Berufliche Oberschule Regensburg zählt zu den zehn Preisträgern.

Die Kampagne stand unter dem Motto „Mit gutem Essen Schule machen – Mensa for future“. „Schulverpflegung kann viel mehr sein, als die Nahrungsaufnahme in einer hektischen Pause. Sie bietet auch die Chance, eine nachhaltige Ernährung für die Schüler täglich erlebbar zu machen“, erklärt Christina Apel vom Fachzentrum Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung Oberpfalz am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Von links: Schulleiterin Angela Hendschke-Lug, Schüler Marco Kuhn, Lehrerin und Projektleiterin Maren Baselau und Christina Apel von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung.

FOTO: DANIELA GROB / AELF REGENSBURG

Regensburg. Wie dies gelingen kann, zeigten auch im letzten Jahr wieder mehr als 30 Schulen bayernweit.

Durch Pflanzaktionen, die Analyse des Pausenverkaufs hinsichtlich eines nachhaltigen Speisenangebots über die Müllvermeidung bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelresten und vielen weiteren Aktionen haben die Themen Nachhaltigkeit ganz unterschiedlich in den Schulalltag Einzug halten können. Alle angemeldeten Schulen

hatten die Chance, sich mit einer Dokumentation ihrer Aktionen an einem Wettbewerb zu beteiligen. Aus Berichten, Fotobüchern, Filmen, Kollagen und Postern wählte eine Jury zehn Gewinner aus.

Die Schülerinnen und Schüler der Wahlpflichtfachkurse „Spektrum der Gesundheit 12“ an der Beruflichen Oberschule in Regensburg ließen sich vom Motto „#klima“ und „Mensa for Future“ im wahrsten Sinne des Wortes

inspirieren. Sie erstellten digitale Beiträge zu unterschiedlichen Themen in Bezug auf Klima, Klimawandel, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit.

Entstanden sind dabei sowohl witzige als auch nachdenklich stimmende Erklärvideos im Youtube-Stil, interessante Präsentationen und auch das ein oder andere interaktive Quiz. Die Ergebnisse der kreativen Arbeit konnten von allen Mitschülerinnen und Mitschülern in den Pausen während der

NACHHALTIGE UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Schulmahlzeiten: Die Tage der Schulverpflegung bieten jedes Jahr eine optimale Gelegenheit, Schüler zu Wort kommen zu lassen. Sie zeigen eindrücklich, dass Schulmahlzeiten auch Lernanlässe sind, die es den jungen Menschen und ihren Lehrern ermöglichen, fächerübergreifend Ernährungsthemen in den Schulalltag zu integrieren. Das Engagement der Schulen bei den Tagen der Schulverpflegung ist immer sehr groß.

Dank: Schulleiterin Angela Hendschke-Lug freute sich sehr über die Auszeichnung und dankte Projektleiterin Maren Baselau den Schülern für ihr Engagement.

Aktionswoche in der Aula bestaunt werden.

So gratulierte Christina Apel Marlen Baselau von der Beruflichen Oberschule Regensburg den Schülern recht herzlich zum Gewinn eines Kochworkshops für die Schülerinnen und Schüler und wünschte den Verpflegungsverantwortlichen viel Freude, Durchhaltevermögen und Erfolg bei der Umsetzung einer gesunden, nachhaltigen und schmackhaften Verpflegung.