

Cuisinet macht Lust aufs Essen



Ernährung als Bildungsangebot
 tisch die Techniker-
 Krankenkasse den Schulen im
 Land auf. Cuisinet liefert
 Lehrern und Schülern ein
 umfangreiches Konzept, das
 ihnen die Augen für gute
 Ernährung und deren
 nachhaltigen Vorteil öffnet.
 Es geht um Hilfe zur Selbsthilfe
 für ein ganzes Schuljahr.

VON CLAUDIA BREBACH

HANNOVER. Gesundes Essen so lecker zuzubereiten, dass Schüler im immer längeren Unterrichtsaltag voll darauf abfahren, ist ein Dreisatz, der noch nicht flächendeckend aufgeht. Deshalb geht die Techniker-Krankenkasse (TK) mit den Ministerien für Kultur sowie für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Schulverpflegungskonzept Cuisinet jetzt aus dem Lüneburger Modellversuch landesweit in die Offensive.

Kern dieses Ernährungskonzeptes ist ein vielseitiges Beratungs- und Informationsangebot für Lehrer an allgemeinbildenden Schulen. Damit können sie dann schuleigene Projekte anstoßen und gesundes Essen, seine Herkunft und seine Zubereitung zum Bildungsangebot machen. „Ernährung ist ein wichtiger Bestandteil der Bildung“, betont Niedersachsens Kultusministerin Frauke Heiligenstadt (SPD), „mit dem Projekt Cui-

sinet kann jede Schule dabei ihren eigenen Weg wählen.“

Das ganze System Schule werde nach und nach mit einbezogen, erklärt Projektleiterin Jeannette Fischer. Der Bedarf sei unterschiedlich: In der einen Schule gehe es um feste Frühstückszeiten etwa in Doppelstunden, in anderen generell darum, die Schüler an einen Mittagstisch zu locken und ihnen Alternativen zum Fast-Food-Verzehr im Stehen zu bieten. Aber auch, ihnen die Lust am Zubereiten regionaler, gesunder Kost zu vermitteln.

2007 ging Cuisinet in Lüneburg an den Start. 13 Schulen haben das Projekt dort durchlaufen, acht sind bereits entsprechend zertifiziert. Weil es hier auch um Umwelt und soziale (Ernährungs-)

Gerechtigkeit geht, wurde Cuisinet sogar von den Vereinten Nationen ausgezeichnet.

5000 Euro lässt sich die TK das Projekt pro Schule kosten, bis zu 20 Schulen – also 100 000 Euro – seien jährlich dafür im Etat, so Niedersachsens TK-Chefin Sabine Voermans. Die 1500 allgemeinbildenden Schulen des Landes können sich bei der Kasse bewerben.

Zu denen, die schon am Modellversuch teilgenommen haben, gehört die Förderschule an der Schaperdrift in Lüneburg,

die ihre 137 Kinder im Alter von sechs bis 17 Jahren bis zum Hauptschulabschluss bringt.

Sie ist unter anderem mit Hilfe von Cuisinet über die übliche Schulverpflegung

– die übrigens anders als das Uni-Menüsessen nicht vom Staat unterstützt wird – weit hinausgegangen: In der hauseigenen Firma Leckerschmecker kochen und backen 20 Schüler biologisch, saisonal, regional und vollwertig. Und sie liefern auch außer Haus.

„Alle unsere Schülerfirmen müssen Gewinn machen“, beschreibt Schulleiterin Katrin Pfeffer das Konzept, bei dem Jugendliche unter anderem auch einen Kiosk und eine Schneiderstube betreiben. Gewinne werden von den Schülern zum Beispiel in technische Ausstattung reinvestiert oder in „Betriebsausflüge“ gesteckt.

Nach der kürzlich veröffentlichten Studie der Techniker-Krankenkasse „Iss was, Deutschland?“ ist für 75 Prozent der Bundesbürger Essen kein Thema – viel zu oft greifen die Deutschen zu Fertigprodukten und machen Verzehr zur laufenden Nebensache. „Dem“, sagt Fischer, „wollen wir etwas entgegensetzen.“

Es geht nicht nur ums Mittagessen. Viel zu häufig kommen Kinder auch schon ohne Frühstück in die Schule.

Frauke Heiligenstadt (SPD), niedersächsische Kultusministerin

OFFENSIVE FÜR ERNÄHRUNG:
 Niedersachsen Kultusministerin
 Frauke Heiligenstadt (links) und
 Projektleiterin Jeannette Fischer.
 Foto: Joas

NPINFO

■ Cuisinet ist nicht das einzige Projekt, das Schülern gute Ernährung schmackhaft machen soll. Schulen können sich auch bei der Landesvereinigung für Gesundheit für den „Aktionstag Ernährung“ des Niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums bewerben.

Das Thema Ernährung bietet auch das staatliche Projekt „www.transparenz-schaffen.de“, das Kindern Anbau und Herstellung von Lebensmitteln auf Bauernhöfen anschaulich nahebringt.

Die Landesvereinigung Milchwirtschaft gibt in Schulen Shake- und Snack-Seminare, das Bildungswerk Kronsberg Hof bietet einen „Ernährungsführerschein“ an.

bach