

Saisonal und nachhaltig mit indischen Elementen

Vernetzungstreffen am BSZ Traunstein

Bericht aus VLB Akzente Ausgabe 05/2023, Presseteam Vernetzungsgruppe „Ernährung an Schulen“, Susanne Neubauer

Zu einem gemütlichen Beisammensein mit dem Überthema: „Achtsam mit sich selbst“ lud das Berufsschulzentrum Traunstein im Rahmen eines Treffens der „Vernetzungsgruppe Ernährung an Schulen“ ein. Initiiert wurde die Veranstaltung von Susanne Neubauer (Lehrkraft am BSZ) und Claudia Lahr (Elternbeirat des Chiemgau-Gymnasiums) gemeinsam mit dem Ernährungsrat Traunstein. Nachdem die Veranstaltung im Vorjahr nur digital stattfinden konnte, war dies nun die erste große Zusammenkunft aller Interessierten.

Gekommen waren begeisterte Vertreter aus ganz Traunstein: der Staatlichen Realschule Reiffenstuel, der Montessori-Schule, des Chiemgau-Gymnasiums, der Franz-von-Kohlbrenner-Mittelschule, des Studienseminar St. Michael, der Berufsschule II, des BUND Naturschutz sowie Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger See/Rupertiwinkel. Stefan Hartmann von der RegioLand OHL Grabenstätt und MdL Gisela Sengl als Sprecherin für Ernährung und Landwirtschaft im Bayerischen Landtag waren ebenfalls gekommen.



*Blick hinter die Kulissen:
Teilnehmer/-innen des
Vernetzungstreffens in der
Schulküche des BSZ Traunstein.
Foto: Susanne Neubauer/
Claudia Lahr*

Meditation und indisches Essen

Welche Wertigkeit das Essen am Berufsschulzentrum hat, zeigte sich darin, dass neben mehreren Lehrkräften auch der Schulleiter Helmut Götzing und der Hausmeister Christian Huber im Team mit dabei waren. Unter dem Motto „Gemeinsam sind wir stark“ arbeitete das Kulinarikteam, bestehend aus Fach- und Theorielehrern (Landwirtschaft und Gartenbau, vertreten durch Thomas Fein und Johann Freudenstein, Ernährung und Versorgung, vertreten durch Juliane Zitzelsberger und Susanne Neubauer) an der Gestaltung des gesamten indischen Abends. Zu Beginn fanden die Teilnehmer Entspannung in einer kurzen Meditation und genossen anschließend das traditionell indische Gericht mit den Händen.

Klima- und Grenzenlos-Schule

Danach folgte der Gastvortrag des Umweltbeauftragten Karl Geller via Konferenzschaltung zwischen dem BSZ Traunstein der Berufsschule Mindelheim zum Thema „Klimaschule“. Im Anschluss erläuterte Susanne Neubauer den Anwesenden das Konzept der „Grenzenlos-Schule“ und das letzte Projekt zum Thema „Nachhaltigkeit in der Textilindustrie“ und der Kooperation mit Maloja aus Rimsting.

Pause mit Regionalprodukten

Bei einer Vorstellungsrunde aller Teilnehmer rückte klar die Verpflegung an den Schulen (Pausenverkauf, Mensa) in den Vordergrund. Schulleiter Helmut Götzing er äußerte sich positiv zur aktuell erfolgreichen Zusammenarbeit mit RegioLand aus Grabenstätt. „Gerade wir als Schule müssen Vorbild sein, damit unsere Schülerinnen und Schüler den Wert regionaler und biologischer Ernährung erkennen“, so der Oberstudiendirektor. In der anschließenden Diskussion wurde besonders über die aktuelle Herausforderung bei der Organisation und Kostenübernahme von Bio- und Regionalprodukten für die Verpflegung an Schulen debattiert.

Thomas Fein, Abteilungsleiter für Landwirtschaft und Gartenbau äußerte sich wie folgt zur landwirtschaftlichen Perspektive:

„Wir legen im Unterricht schon seit Jahren großen Wert auf die Vermittlung ökologischer Grundkenntnisse der biologischen Landwirtschaft. Somit steht die Landwirtschaftliche Berufsausbildung auch auf diesem Gebiet an vorderster Front. Dabei ist uns stets die Zukunftsfähigkeit unserer Schülerinnen und Schüler ein großes Anliegen.

Das beginnt bereits im Schulgarten, indem wir Versuche zu Arten- und Sortenvielfalt durchführen. Unser Handeln legt den Grundstein für einen nachhaltigen Anbau und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln.“

Nachhaltige Schulverpflegung

Die Landtagsabgeordnete Gisela Sengl berichtete von den politischen Initiativen der Landtags-Grünen für eine gesündere und nachhaltige Schulverpflegung für alle Kinder unabhängig von den finanziellen Möglichkeiten der Eltern. „Es ist für mich eine Herzensangelegenheit, dass alle Kinder in der Schule gutes und gesundes Essen bekommen“, so Sengl. Sie regte leichte Umstellungen bei den Speiseplänen an, durch die das Schulessen bei gleichbleibendem Budget durch mehr bio-regionale und saisonale Lebensmittel ergänzt werden könnte

Einig war man sich, dass man das aktuelle Netzwerk vergrößern möchte und auch andere Schulen dazu ermutigt werden sollen, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit zu leben.