

# Nachhaltig Kochen an der Erich-Kästner-Schule

(BÜZ, Maike Paul & Thorsten Gutschalk, 04.07.2024)

Lehrer der Bürstädter Schule haben an einer Fortbildung von „Genial Regional“ teilgenommen, bei der es vornehmlich ums Grillen gegangen ist. Was es zu lernen gab.

Sie wollen sich fit machen, in puncto „nachhaltig kochen“, als Multiplikatoren fungieren und ihren Schülern nützliche Tipps fürs Einkaufen und die Küche geben. Zum vierten Mal fand nun eine Lehrer-Fortbildung des Vereins „Genial Regional“ in der Erich-Kästner-Schule (EKS) in Bürstadt statt. Insgesamt 16 Lehrkräfte haben sich von den Experten hier über saisonale und regionale Produkte aufklären lassen und nützliche Informationen für eine nachhaltige Lebensweise erhalten.

Tipps, die sie zum einen für sich selbst gebrauchen- aber auch hervorragend teilen können. „Wir wollen eine Lanze brechen für regionale Produkte. Aufzeigen, was wann wo erhältlich ist und lange Lieferwege zum Schutz der Umwelt vermeiden“, so Elke Killer, die den Themenbereich Nachhaltigkeit und Ernährung an der EKS koordiniert. Mit dem Verein „Genial Regional“ aus Bensheim hat die Schule der Sonnenstadt einen idealen Partner gefunden.

## **Eine Bühne für unbekannte Lebensmittel**

Jahreszeiten sollen auf diese Weise mit regionalen Produkten erlebt werden und auch unbekanntem Lebensmitteln eine Bühne geboten werden. „Beispielsweise lila Möhren“, sagt Killer. Mit Bauern und Menschen aus der landwirtschaftlichen Produktion gilt es ins Gespräch zu kommen, um vieles über Anzucht und Herstellung zu erfahren. Auf diese Weise sollen die Endprodukte mehr geschätzt werden und eine Verschwendung vermieden werden. In der Gruppierung sind Landwirte, Verarbeiter, Händler, Gastronomen und Verbraucher aktiv.

Diesmal ging es vornehmlich ums Thema Grillen. „Einfach, weil das gut in die Jahreszeit passt. Da überlegen wir natürlich, was wir unseren Schützlingen dazu erklären und zeigen können“, so Killer. Beim Kochen soll die Heimat entdeckt, geschützt, erhalten und gestaltet werden.

Unter der Rubrik „Genial regional macht Schule“ ging es auch darum, was eigentlich gutes Fleisch ist. Was es ausmacht, welche Gütesiegel darauf hindeuten können, was beachtet werden darf. Zu Gast waren Sandra und Oliver Schröbel aus Groß-Umstadt, die „aus Liebe zum Fleisch“ unter dem Titel „SOS BBQ“ Grillkurse anbieten. Beide nehmen für sich in Anspruch, Genussmenschen zu sein. Sie grillen und kochen leidenschaftlich

gerne, kreieren eigene Gewürze. 2015 und 2016 hat das Paar sogar den Meistertitel der Hessischen Grillmeisterschaft zu erkämpfen. Bei den Amateuren wurden sie 2016 Vizemeister in Fulda.

### **Kostenlose Teilnahme für die Lehrkräfte**

„Wir grillen natürlich auch mit unseren Schülern“, so Elke Killer. Aus diesem Grund sei es spannend, Fleischqualität neu zu definieren. Die Teilnahme der Lehrkräfte war übrigens kostenfrei und fand im Rahmen der Ernährungs- und Verbraucherberatung statt. Ziel ist es, präventiv zu arbeiten und das Bewusstsein der Schulgemeinschaft zu stärken.

Für manche Menschen sei mit frischen Zutaten zu kochen auch heute noch ein Fremdwort. „Industrielle Speisen und Getränke haben bei vielen Menschen gesunde, nachhaltige, saisonale und regionale Lebensmittel vom Speiseplan verdrängt. Und auch das Wissen über heimische Erzeugnisse und deren Zubereitung geht zunehmend verloren. Um diesem Exodus entgegen zu wirken, kooperieren wir bei diesem Bildungsprojekt. Dabei setzen wir bei den Multiplikatoren an, insbesondere bei Lehrkräften“, heißt es bei „Genial Regional“. Und es soll nicht das letzte Mal gewesen sein, dass an der EKS im Rahmen von Workshops Ernährungsschwerpunkte gesetzt werden, verspricht Killer.