



Hunger! Nur fürs Foto durften sich Johanna, Alexej, Kai-Uwe, Janes und (vorne) Johannes nebeneinander an die Essenausgabe stellen. Ansonsten heißt es: Hintereinander antreten. Am Donnerstag verteilte Küchen-Mitarbeiterin Theda Uhde, eigentlich Diplom-Ökotrophologin, mit Thymian und Bohnenkraut gewürzte Linsensuppe mit Würstchen. Nachtisch gibt es immer und ansonsten auch eine Vorsuppe.

Foto: Müller-Neumann

## Bio im Rundum-Paket

Mörscher Grundschüler erhalten Essen aus der Region und Unterricht über Ernährung

VON BRIGITTE  
MÜLLER-NEUMANN

**ALTMORSCHEN.** Umweltschule und gesundheitsfördernde Schule - diese beiden Titel strebt die Mörscher Georg-August-Zinn-Schule an. Seit kurzem ist sie in punkto gesundheitsfördernde Schule auf dem besten Weg: Mit der Einweihung der neuen Kantine (wir berichteten) gibt es an jedem Schultag ein warmes Mittagessen. Das liefert die Küche des ökologischen Schullandheims Licherode. Dort wird es zu 80 Prozent aus regionalen Bio-Zutaten hergestellt.

Das Mittagessen für 3,50 Euro beginnt mit einer Vorsuppe - wenn es nicht gerade eine Suppe als Hauptgang gibt - und endet mit einer süßen Nachspeise. Das Hauptmenü enthält nur ein bis zweimal pro Woche Fleisch, aber stets viel Gemüse und Salat, sagt Klaus Adamaschek, Geschäftsführer der Licheröder Einrichtung. Drei Gänge - das sei auch ein Stück Esskultur, meint Schulleiterin Vera Klein.

„Probieren ist Pflicht.“

SCHULLEITERIN  
VERA KLEIN

Selbst wenn Kinder, die eine oder andere Komponente weglassen, so sei die Mahlzeit vollwertig. Und: Wer meint, er mag etwas gar nicht, so müsse er dennoch aus einem Probeschälchen etwas kosten. „Probieren ist Pflicht“, sagt die Schulleiterin, die eigentlich keinen Rosenkohl mag, sich aber angesichts des Licheröder Rosenkohls eines Besseren belehren ließ. Die Lehrer

hätten Vorbildfunktion. „Und wenn einem eine Erbse von der Gabel auf den Boden kullert, dann wird sie aufgehoben.“

### Nachschlag holen

Die Schülerinnen und Schüler können sagen, wieviel sie möchten und bei Bedarf sich einen Nachschlag holen. Das habe sich schon bewährt: „Seitdem haben sich unsere Abfälle deutlich verringert“, hat die Schulleiterin festgestellt.

Dass Lehrer mit an den Tischen sitzen, nehme die Distanz, mache sie menschlicher und entspanne das übliche Lehrer-Schüler-Verhältnis. In der Gruppe zu essen, wünschen sich viele Kinder, wie Befragungen gezeigt haben. Leider gebe es das zu Hause nicht mehr so oft, bedauert Adamaschek.

Dienen die Lehrer in der Schulkantine als Vorbild, so sind es zu Hause oft die Kinder, die ihre Eltern drängen, zu Hause ebenso schmackhaft

und vielfältig zu kochen. Das ist mit ein Grund, Eltern einzubeziehen. Zusammen mit Fuldaer Ökotrophologen soll eine Elternfibel erstellt werden mit allerlei Tipps und Informationen, aber auch mit Rezepten versehen.

### Alles ein Stück Esskultur

Das Drei-Gänge-Menü, der Umgang mit Messer und Gabel, feste Regeln bei Tisch - all das gehört dazu, um Esskultur den Jungen und Mädchen nahe zu bringen.