

Projekt mit großem Abschlussessen

Schüler der Pestalozzischule Saalfeld kochen für Mitschüler und Gäste.

Zuvor lernen sie unter Anleitung einer Diätassistentin viel über gesunde Ernährung, Einkaufsverhalten und Hygiene.

Von Dominique Lattich

Saalfeld. Auf dem Schulhof des Staatlichen regionalen Förderzentrums „Johann Heinrich Pestalozzi“ in Saalfeld lag er bereits in der Luft: der Duft von einem frisch zubereiteten Mittagessen. Eine süße Note zog hinterher. Auch das Dessert wurde serviert. Gesunde Ernährung mit einfachen Mitteln, lecker und dennoch preiswert, wurde den Schülern dort in einem Projekt nahe gebracht.

Die freiberufliche Diätassistentin Franziska Großer leitete das Projekt bereits im zweiten Jahr in Folge. Einmal im Monat wurde in der Schule gemeinsam gekocht, während im Hauswirtschaftsunterricht die Theorie dazu behandelt wurde. Dazu gehörte unter anderem das richtige Einkaufsverhalten sowie Küchenhygiene. Auf einem roten Zettel in der Küche sind die Aufgaben der verschiedenen „Ämter“ festgehalten, so dass jeder weiß, was er zu tun hat. Das verhilft zu einem unkomplizierten Ablauf. Nicht zuletzt lobte die Projektleiterin beim gestrigen großen Abschlussessen das entgegenkommen der Lehrer. „Es ist eine tolle Zusammenarbeit, die es so wirklich selten gibt. Sie übernahmen beispielsweise die Einkäufe entsprechend der Listen, die ich geschickt habe. Auch der Unterricht wurde teilweise auf das Projekt abgestimmt.“

Schulleiterin Ursula Zeiß betont die Nachhaltigkeit des Projektes. „Viele Eltern kamen auf uns zu und erzählten, dass viel in der eigenen Küche nachgekocht wurde.“ So werde nun auch mehr auf gesunde Ernährung geachtet.

Gestern gab es eine Kartoffelsuppe mit Gemüse. Als Dessert Pflaumeneierkuchen aus dem Ofen und ein Getränk mit Früchten. Einige Eltern folgten der Einladung und aßen gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen zu Mittag. Elf Schüler der Klasse 6/7 halfen in der Küche mit und bereiteten das Menü für rund 50 Gäste vor. Einige Achtklässler übernahmen die herbstliche Tisch-Dekoration. Von 9 bis 12 Uhr hatten die Hobbyköche mit der Projektleiterin voll zu tun.

Ermöglicht wurde das Projekt durch die Bürgerstiftung des

Landkreises Saalfeld-Rudolstadt und der AOK Plus, die die finanziellen Mittel aufbrachten und deren Vertreter an der Abschlussveranstaltung teilnahmen. Im vergangenen Jahr unterstützte die „Aktion Mensch“ das Projekt. „Ob es auch im kommenden Jahr fortgeführt werden kann, hängt davon ab, ob wir wieder Sponsoren finden“, erklärte Großer. Wenn die Gelder erneut dafür aufgebracht werden können, werden es die Schüler aus den Klassen 5/6 sein, die teilnehmen und mehr über gesunde Ernährung lernen dürfen. OTZ



Selbstgemacht schmeckt doch immer am besten: Nach der gemeinsamen Zubereitung wird das Essen an Schüler, Eltern und Gäste ausgegeben. Fotos (2): Dominique Lattich



Als süßen Nachtisch gibt es Pflaumeneierkuchen aus dem Ofen.