

„Jeden Tag Pommes ist ja auch nicht gut“

„KultFood“ soll Schülern einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln vermitteln

VON DOMINIC RÖLTGEN

Weil seine Eltern nachmittags arbeiten und selten zuhause sind, hat Carlo in letzter Zeit vermehrt angefangen, selbst zu kochen. Und der 15-Jährige hat vor allem Spaß daran. „Klar gehe ich mit Freunden auch mal zum Imbiss. Aber jeden Tag nur Pommes oder Fastfood ist ja auch nicht gut“, so der Schüler, der die Klasse 10 in der Johann-Bendel-Realschule in Mülheim besucht. Dort hat er nun an dem Projekt „KultFood“ teilgenommen und hofft, „ein paar Ideen für zuhause mitnehmen“ zu können. Gemeinsam mit den Köchen Michael Schlüter und Leroy Orth bereiteten Carlo und weitere Mitschüler in der Schulküche ein Drei-Gänge-Menü zu und erfuhr dabei noch allerhand Wissenswertes über Lebensmittel. So soll einer falschen Ernährung, die sich häufig bereits im Kindesalter manifestiert und sich später sogar zu Krankheiten entwickeln kann, entgegengewirkt werden.

Bei dem von KultCrossing gemeinsam mit der Stadt entwickelten Projekt soll den



Schülern über sämtliche Unterrichtsfächer hinweg ein bewussterer Umgang mit den alltäglichen Lebensmitteln vermittelt werden. Für Christa Schulte steht dabei die Schul-

form der Realschule besonders im Fokus, weil diese immer mehr die früheren Funktionen der Hauptschulen übernehmen. „Nur mit Gymnasien und Gesamtschulen können

wir doch gar nicht alle Schüler auffangen“, ist die KultCrossing-Geschäftsführerin überzeugt. Die Johann-Bendel-Realschule eigne sich besonders als Referenzschule, weil

sie über einen Schulgarten verfüge und die Schulleitung zudem als Imker tätig sei.

Walter Schlüter, Lebensmittelkontrolleur beim Umwelt- und Verbraucherschutzamt

der Stadt, meint die Kinder hätten immer mehr verlernt, „mit den Sinnen die Lebensmittel kennenzulernen“. Gemeinsam mit seinem Kollegen Bernd Stumm hat Schlüter den Themenschwerpunkt „Lebensmittelverschwendung“ im Blick. Alleine an Grundschulen, so die beiden, würden circa zehn Prozent des Essens weggeschmissen.

Demnächst sollen auch Lehrer zu dem Thema geschult werden und Ideen entwickeln, wie sie es auf ihre Unterrichtsfächer übertragen können. So könnten etwa in Naturwissenschaften die Stoffklassen und Eigenschaften behandelt oder im Deutschunterricht Kochbücher und Rezepte analysiert werden. Gemeinsam mit interessierten Schulen, so Schulte, wolle man dann auf diese zugeschnittene Unterrichtsmodule entwickeln. „Wir sind zum Beispiel in Gesprächen mit Hotels, dass Schulen, die über keine eigene Küche verfügen, zeitweise deren Räumlichkeiten benutzen können“, so die KultCrossing-Geschäftsführerin.

Frisch zubereitet wurde gestern das Essen an der Johann-Bendel-Realschule. Die Köche Michael Schlüter (r.) und Leroy Orth halfen beim Projekt „KultFood“ mit und zeigten den Schülern Tricks in der Küche. Foto: Röltgen