

# „Fleisch hat heute schulfrei“

BBS beteiligt sich an bundesweiten Tagen der Schulverpflegung

NB2 02.10.2013



Obwohl sie erst seit fünf Wochen gemeinsam in einer Klasse sind stimmt die Gruppendynamik. Klassenlehrer Jens Kühne (re.) mit seiner Küchenmannschaft. Foto: L. Schier

Bingen (ls). Da Kinder und Jugendliche immer mehr Zeit in der Schule verbringen rückt ein Thema in den Mittelpunkt, das oft eine große Herausforderung ist: Die Verpflegung der Schüler. Um über dieses Thema zu informieren hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gemeinsam mit den „Vernetzungsstellen

Schulverpflegung“ der Länder die bundesweiten „Tage der Schulverpflegung“ veranstaltet. In Rheinland-Pfalz fand dieser Tag am vergangenen Donnerstag statt. Ziel ist es, das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung zu stärken und Wege hin zu einem qualitativ hochwertigen Schulessen aufzuzeigen. Auch die Berufsbildende Schule Bingen (BBS) mel-

dete sich zu diesem Tag mit einer tollen Aktion an. Die 15 Schüler der Berufsfachschule I Ernährung kochten für Schüler und Lehrer drei leckere Gerichte unter dem Motto „Fleisch hat heute schulfrei“. So gab es vegetarische Kartoffelfrikadellen auf Ratatouille, Gemüsepuffer mit Kräuterquark und Maiswraps mit einer Gemüsestreifenfüllung. „Der Tag soll die Ess- und Lebensqualität verbessern. Es geht auch mal ganz ohne Fleisch und es schmeckt trotzdem lecker und ist vor allem gesund. Wie man sieht, kommt es bei allen auch total gut an“, freut sich Klassenlehrer und Initiator Jens Kühne. Er meldete die BBS zum „Tag der Schulverpflegung“ an. Die fleischfreien Gerichte wurden im Unterricht gemeinsam ausgewählt und an zwei Tagen

vorbereitet. „Uns hat die Zusammenarbeit im Team mit unseren Klassenkameraden besonders Spaß gemacht. Wir sind stolz, dass es so gut angenommen wird“, freuen sich die Schülerinnen Stephanie Wagner und Jolyn Hornke. Alle Gerichte gab es für jeweils 1 Euro. „Die Rezepte werden wir zuhause nachkochen. Es schmeckt alles total lecker, auch ohne Fleisch“, erzählen Janine Groß und Christin Bentz, die beide eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau anstreben. „Ich esse eigentlich lieber Gerichte mit Fleisch, aber das war auch echt in Ordnung muss ich zugeben. Es hat vor allem viel Spaß gemacht“, so Schüler Vincent Schmidt abschließend. Unter [www.bbs-bingen.de/bbs-aktuell/](http://www.bbs-bingen.de/bbs-aktuell/) gibt es die Rezepte und weitere Informationen zu diesem Tag.