



drucken

Meller Kreisblatt
Ausgabe vom 24. Januar 2014
Seite 15
Ressort Lokales

Schüler mit neuen Geschmackserlebnissen

Beim Workshop der Sarah-Wiener-Stiftung an der Berufsschule



Mit Engagement und Freude wird ein Hummusdip zelebriert.



Die jungen Leute zauberten ein Buffet, an dem selbst Schulleiter Hermann Krüssel neue Geschmackserlebnisse erfuhr. Fotos: Sigrid Sprengelmeyer

Melle. „Genussbotschafter“ – ein Wort, das Interesse weckt. Besonders dann, wenn es mit der Sarah-Wiener-Stiftung in einem Atemzug genannt wird. An der Berufsschule fand, im Fachbereich Sozialpädagogik, der Workshop „Landschaft schmeckt – Nachhaltige Ernährungsbildung für Kinder“ der Sarah-Wiener-Stiftung statt.

Die Workshopteilnehmer haben in den letzten beiden Schuljahren ein Projekt dieser Stiftung absolviert und das internationale Zertifikat zum „Genussbotschafter“ erhalten. Die Referentin Stephanie Lehmann traf am Mittwochmorgen auf eine hoch motivierte und ernährungsbewusste Schar angehender ErzieherInnen.

Geschmackssinn betäubt

„Diese jungen Menschen vermitteln den Kindern in ihren Sozialpraktika, wie es sich anfühlt, sich gesund zu ernähren“, berichtete Sabine Preuss (Sozialpädagogin an der BBS), die gemeinsam mit Gertrud Timmer (zuständig für den Bereich Hauswirtschaft) vor vier Jahren die ersten ausgebildeten Genussbotschafter waren.

Stephanie Lehmann machte deutlich, dass der Geschmackssinn durch Lebensmittel, die viele Geschmacksverstärker enthalten, betäubt ist und es seine Zeit braucht, um ihn wieder sensibel zu machen für eine bewusste Ernährung. Wichtig sei es, bei der Wahl der Lebensmittel auf Regionalität und Saisonalität zu achten.

„Regionales Obst und Gemüse zu verzehren ist eine Gaumenfreude, da es wegen der kurzen Transportwege voll ausreifen kann“, so die Referentin. Kindern sollten diesen vollen Geschmack durch Probieren erleben. Sie sollen sensibilisiert werden, verantwortungsvoll mit sich und ihrer Umwelt umzugehen.

„Es ist für Kinder ein Erlebnis, Erdbeeren zu pflücken, sie für den Wintervorrat einzufrieren und im Winter dann aus eben diesen Früchten Marmelade zu kochen und zu verzehren“, vermittelte Lehmann ihren Teilnehmern. Aufmerksam gehen diese „Genussbotschafter“ durch ihre Region. „In Bünde und Bad Rothenfelde gibt es noch zwei hervorragende Vollwertbäckereien. Man findet nur noch selten Betriebe, die mit Liebe und Bewusstsein für die Natur ihre Produkte herstellen“, erzählte ein Workshopteilnehmer.

Köstliche Brühe

Im praktischen Teil dieses Projektes stellten die Schüler Piratenspieße, Gemüse-sticks, Kräuterquark und einen Hummusdip her. Nachhaltigkeit bedeutet unter anderem, möglichst alles zu verbrauchen.

Spannend und interessant fanden Schüler und Schulleitung, dass aus den Abfällen von Möhren, Pastinaken, Knoblauch, Kürbisschalen und diversen Gewürzen eine köstliche Brühe bereitet werden konnte, die als Basis für Soße und Suppen Verwendung finden könnte.

Geschickt richteten die Teilnehmer ein kleines Buffet her, an dem auch der Schulleiter Hermann Krüssel ganz neue Geschmackserlebnisse erfuhr. Diese angehenden Erzieher leisten jetzt schon einen wundervollen Beitrag für die Persönlichkeitsentwicklung unserer Kinder.