

So regional und nachhaltig wie möglich

Ernährungsmesse „Iss was?!“ in der Mensa des RBZ Wirtschaft soll Schüler für Ernährungsthemen sensibilisieren

Die Leute wollen kein Geld im Cateringbereich ausgeben, die Qualität steht an zweiter Stelle.

Lutz Woltemate,

Unternehmen Essbare Landschaften

Von Karina Dreyer



Kam mit der Ausgabe grüner Smoothies kaum nach: Lutz Woltemate freute sich über das Interesse der Berufsschüler. ©

Ravensberg. „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“. Dieser Spruch ist veraltet, heute ist eher der kritische Blick über den Tellerrand angesagt: Auf der Messe „Iss gut“ informierten gestern das RBZ Wirtschaft, der Caterer Aramark und die Heinrich-Böll-Stiftung die Schüler rund um das Thema Ernährung und Verpflegung in der eigenen Mensa.

Im Unterricht des RBZ Wirtschaft ist das Thema Nachhaltigkeit profilgebend. „Wir wollen heute so leben, wie wir es morgen noch können“, beschreibt Oliver Zantow, Leiter der Abteilung Ausbildungsvorbereitung. Auf dreierlei Art geht es um Nachhaltigkeit: Im Unterricht werden Zukunftsthemen mit globalen, sozialen und ökologischen Aspekten eingebaut. „Wir haben Projekte wie ein Café an zwei Tagen in der Woche mit Fair-Trade- und Bioprodukten. Und seit 15 Jahren gibt es eine Partnerschaft mit Tansania und ein Bildungsnetzwerk mit anderen Schulen und Hochschulen“, beschreibt er. Und drittens stehen Veranstaltungen wie die Ernährungsmesse auf dem Programm. „Es gibt so viele Dinge, die innovativ und cool sind, die wir den Schülern zeigen wollen und hoffen, dass sie sich damit auch außerhalb der Schule beschäftigen möchten“, sagt Zantow.

So auch beim Thema Ernährung. „Wir haben eine Mensa mit hohen Qualitätsmerkmalen. Hier wird frisch gekocht mit einem hohen Anteil von Bio-Waren. Im Vertrag wurde sogar verankert, dass regionale Produkte verwendet werden“, betont er. Alles, was an Bio möglich und finanzierbar sei, würde die Mensa umsetzen. Und damit sich die Schüler ein Bild davon machen können, standen im Foyer Vertreter aus der Branche sowie Lieferanten der RBZ-Mensa Rede und Antwort. Zudem gab es Workshops von dem Hilfswerk Brot für die Welt, dem Weltladen, der Verbraucherzentrale, Christine Ax als Mitglied des Ernährungsrats Kiels und Marie Delaperrière als Vorreiterin des unverpackten Einkaufs.

Lutz Woltemate ist gelernter Koch und berät als Koordinator beim Unternehmen Essbare Landschaften Schleswig- Holstein Gastronome und Kunden. „Die Leute wollen kein Geld im Cateringbereich ausgeben, die Qualität steht erst an zweiter oder dritter Stelle“, bedauert er. Es sei wichtiger, Regionalität, Erzeuger und Saisonalität zu unterstützen.

„Es muss nicht jedes Produkt verfügbar sein, so wie die Erdbeere im Winter oder der Spargel zur geplanten Zeit“, betont Woltemate. Nachhaltigkeit, zu der auch artgerechte Tierhaltung gehört, müsse in den Köpfen der jungen Menschen verankert werden. Das ginge nur mit Wertschätzung gegenüber den Zutaten und einer vernünftigen Erziehung im Bereich Ernährung. Und dazu müsste die Mensa über ein höheres Budget verfügen.

Tim Czarnecki (21) und Max Jenisch (20), beides angehende Handelsfachwirte, ließen sich auf grüne Smoothies und veganen Brotaufstrich ein. Denn beide waren sich einig, dass man ab und an über den kulinarischen Tellerrand schauen sollte. „Lecker, obwohl da viel Gemüse drin ist“, lautete ihr Fazit.

Nicht jedes Produkt muss zu jeder Jahreszeit verfügbar sein

