

Augusta-Sibylla-Schule ist Vorreiter für klimafreundliches Schulessen

Klimabündnis ernennt Küchenteam zu Klimahelden / Schüler kochen mit

Von Nora Pallek

Das Klimabündnis Rastatt hat das Küchenteam der Augusta-Sibylla-Schule zu Klimahelden ernannt. Das Besondere: Seit zehn Jahren kocht die Förderschule das Mittagessen für ihre Schüler und Lehrer selbst und bezieht dabei die Kinder aktiv mit ein. „Das ist ein pädagogisch wertvolles Projekt, das einen aktiven Beitrag zum



Klimaschutz leistet“, zeigt sich Erwin Groß, Sprecher des Klimabündnisses Rastatt, begeistert. Die Schule beweise, dass Schülerversorgung auch auf umweltverträgliche Art möglich sei. „Es geht auch ohne gefrorene Essensrationen in Wegwerfboxen aus Nordrhein-Westfalen“, spielt er auf die Praxis in anderen Rastatter Schulen an.

Das Schulessen ist aus einem „Schüler kochen für Schüler“-Projekt entstanden, das die Augusta-Sibylla-Schule bereits Mitte der 90er-Jahre gestartet hatte. „Damals hat die Schule das mit eigenen Kräften und auf eigene Kosten organisiert“, berichtet Rektorin Sylke Mauderer. 2011 wurde das Angebot dann professionalisiert. Zu diesem Zeitpunkt erfolgte die Einführung von Ganztagesunterricht an drei Tagen pro Woche. Der Landkreis als Schulträger sorgte für eine adäquate Ausstattung der Küche und stellte einen Koch ein. Die Wahl fiel auf Rentner Walter Pankraz, der sich noch nicht vollständig zur Ruhe setzen wollte – ein Glücksgriff, wie Konrektor Jochen Boos betont: „Herr Pankraz ist ein super Koch!“ Da sind sich auch die Schüler einig. Eines der Kinder hat dem 70-Jährigen gerade ein schriftliches Lob ausgestellt: „Du kochst echt gut“, ist darauf zu lesen. Einen Essenswunsch hat das Kind gleich mitgeliefert: Pommes mit Chicken McNuggets. Dieser Wunsch wird aber nicht in Erfüllung gehen, wie Mauderer erklärt: „Wir kochen überwiegend vegetarisch – schon wegen des Budgets – aber auch aus gesundheitlichen Gründen und wegen des Klimaschutzes.“

Befürchtungen der Eltern, ihre Kinder würden kein Gemüse essen, haben sich nicht bestätigt. „Die Essensakzeptanz ist sehr gut. Bei uns meckert keiner herum und es

kommen fast nur leere Teller zurück“, betont die Rektorin. Kein Wunder, denn die Kinder kochen selbst mit. Rund 90 Schüler der Klassen fünf bis sieben sind beim Kochprojekt involviert. Die Siebt- und Achtklässlern dürfen in der Küche mithelfen, während die Fünft- und Sechstklässler beim Eindecken der Tische und Spülen zum Einsatz kommen. Auf diese Weise werden täglich etwa zwölf Kinder eingebunden.

Ohne erwachsene Helfer wäre das Projekt allerdings nicht denkbar. So gehören zum Küchenteam auch professionelle Spülkräfte vom Klinikum Mittelbaden, die der Landkreis bereitstellt. Hinzu kommen freiwillige Helfer, die eine kleine Aufwandsentschädigung erhalten. Anna Kramer ist als Beiköchin dabei und gibt zusammen mit Gabi Müller das Essen aus. Wolfgang Franzke deckt mit den Kindern die Tische ein. Elsa Düpree hilft beim Spülen. „Das sind Menschen, die ihr Herz an unsere Schule verloren haben. Richtige Engel“, schwärmt Boos. Eine wichtige Rolle spielt auch Lehrerin Adrijana Pallesche, die als Lehrerin die pädagogische Verantwortung in der Küche trägt und mit dem Koch zusammen die Lebensmittel bestellt. Diese bezieht die Schule von einem Supermarkt in Iffezheim. „Alles wird gerichtet und geliefert“, zeigt sich Boos dankbar über die Vorarbeit des Händlers. „Wenn wir auch noch selbst einkaufen müssten, könnten wir das nicht stemmen“, erklärt Boos und lässt damit erstmals anklingen, dass das Vorzeigeprojekt für die Schule auch viel Arbeit bedeutet. „Es ist schon ein großer Aufwand“, gibt er zu, „aber wir machen das gerne.“

Das bestätigt auch Mauderer und hebt die vielfältigen Vorteile heraus, die sich durch das Essensprojekt ergeben. „Die Kinder bekommen ein gesundes warmes Essen.“ Zu Hause sei das leider nicht immer der Fall. Gleichzeitig werde den Schülern eine Essenskultur vermittelt: „Wir pflegen ein ritualisiertes liebevolles Miteinander.“ Das Projekt sei auch eine sehr gute berufsvorbereitende Maßnahme. Die Schule habe eine eigene Kochprüfung entwickelt. „Die zählt zwar nichts, versetzt die Schüler aber in eine Prüfungssituation und bereitet so auf die Hauptschulprüfung vor.“ Lehrerin Pallesche ergänzt: „Die Kinder lernen auch, mit Zeitdruck umzugehen. Schließlich muss das Essen in zweieinhalb Stunden fertig sein.“ Sehr positiv findet die Pädagogin auch, dass die Schüler mitbekommen, welche Lebensmittel für ein Gericht verwendet werden. So hört sie manchmal Sätze wie: „Ich wusste gar nicht, dass in Schupfnudeln Kartoffeln drin sind.“

Laut Boos profitieren die Kinder auch persönlich sehr stark: „Das Kochen verschafft Erfolgserlebnisse und stärkt das Selbstvertrauen der Schüler.“ Die zusätzliche Arbeit nehme die Schule gerne in Kauf. „Das sind tolle Kinder, die haben das verdient.“ Der Konrektor ist sogar der Meinung, viel mehr Schulen sollten selber kochen. „Aber man braucht natürlich auch ein Kollegium, das mitmacht“, räumt er ein. In der Augusta-Sibylla-Schule sei das Team perfekt. „Bei uns sind alle mit Herzblut dabei.“

Bildunterschrift:

Seit zehn Jahren kocht Walter Pankraz (rechts) an der Augusta-Sibylla-Schule zusammen mit Schülern und freiwilligen Helfern das Mittagessen. Foto: Pallek