

Verena Elias

Fünf Jahre Arbeit mit Kopf, Herz und Hand – in und außerhalb der Küche

Beim Tag der offenen Küche des „Forum ernähren, bewegen, bilden“ Breisgau-Hochschwarzwald wurde informiert, diskutiert und geschlemmt

Am Samstag, den 18.04.2015 öffnete das Forum ernähren, bewegen, bilden (Forum ebb) des Landratsamtes Breisgau-Hochschwarzwald seine Tore und lud zahlreiche hochrangige Gäste sowie die Öffentlichkeit dazu ein, sich vor Ort ein Bild von fünf Jahren getaner Arbeit zu machen.

Hoher Besuch in Breisach

Die Liste der interessierten Prominenz war lang und reichte unter anderem vom Bundestagsabgeordneten Matern von Marschall, dem Landtagsabgeordneten Christoph Bayer, über die ehemalige Ministerin für Ernährung und Ländlichen Raum Gerdi Staiblin und Schulamtsdirektorin Monika Blum-Thol bis zum Bürgermeisterstell-

vertreter der Stadt Breisach Lothar Menges. Über „getane Arbeit“ konnte durchaus einiges berichtet werden: In ihren Begrüßungsreden lobten Landrätin Dorothea Störr-Ritter und der Leiter des Fachbereichs Landwirtschaft des Landratsamtes Breisgau-Hochschwarzwald August Daiber die erfolgreiche Aufbauarbeit, die das Forum ernähren, bewegen, bilden bisher geleistet hat. In den vergangenen fünf Jahren wurden über 600 Veranstaltungen ausgerichtet und damit knapp 17.500 Menschen erreicht.

Hier kann man etwas lernen:
Wie wird eigentlich Dinkel geschrotet?
Bild: H. Hörl

Richtig essen will gelernt sein

Besonderes Augenmerk legt das Forum ebb unter anderem auf die Frage: Wie kann das Thema Ernährung schon von klein auf so ins Leben integriert werden, dass eine ausgewogene Ernährung selbstverständlich wird? Zu dieser Thematik war die Ernährungswissenschaftlerin und Publizistin Dagmar von Cramm als Referentin eingeladen, die unter dem Motto „Richtig essen will gelernt sein“ einen Impulsvortrag hielt. Eine Kernbotschaft ihrer Präsentation war die Aussage: „Man mag was man isst!“

Die Gewohnheit spielt bei der Geschmacksbildung eine enorm große Rolle – werden einem Kind hauptsächlich Fast Food, Spaghetti und Schnitzel angeboten, so wird es nicht plötzlich von sich aus nach anderen Lebensmitteln verlangen. Den Eltern und auch den Betreuungseinrichtungen fällt somit die Aufgabe zu, Kinder ein möglichst breites Spektrum an Lebensmittel kennen lernen zu lassen und sie zu ermutigen, auch Neues auszuprobieren. Es zeigt sich jedoch, so von Cramm, dass deutsche Eltern beim Thema



Essen deutlich konfliktscheuer sind als andere europäische Eltern. Statt Grenzen zu setzen und feste Essenszeiten und Rituale zu pflegen, stellen zu viele Eltern ihre Kinder mit Medien beim Essen ruhig oder geben ihnen Geld für Snacks, um Diskussionen zu vermeiden. Dabei geben 94% der Kinder an, am liebsten mit der Familie zu essen – eigentlich ein schönes Zeichen, das nur genutzt werden müsste! Abwechslungsreiches und gemeinsames Kochen sollte also wieder interessanter werden. Die Lebensmittelindustrie sei hierbei laut von Cramm jedoch keine große Hilfe: Es werden hauptsächlich stark verarbeitete und süße Lebensmittel beworben. Bei Kindern entspricht eine Stunde Fernsehen einer Mehrzunahme an Süßigkeiten von 167 kcal! „Ich habe noch nie Werbung für Brokkoli oder Birnen gesehen...!“, bedauert Dagmar von Cramm.

Diskussionsbedarf zum Thema Essen in Betreuungseinrichtungen / Schulen

Es folgte eine interessante Podiumsdiskussion mit der Landrätin Störr-Ritter, Frau von Cramm sowie Sigrid Waibel vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR), Rosa Karcher, Präsidentin des Landfrauenverbandes Südbaden und Maïke Kraft, Lehrerin an der Breisacher Julius-Leber-Schule.

Frau Waibel vom MLR hob hier nochmals die gute Arbeit des Forums ebb hervor, in dem „mit Kopf, Herz und Hand gearbeitet und gelehrt wird“ und betonte vor allem das Alleinstellungsmerkmal – den Schwerpunkt Bewegung, der dieses Ernährungszentrum von den anderen Ernährungszentren in Baden-Württemberg unterscheidet. Gleichzeitig erwähnte sie die konstruktive Arbeit, die das MLR leistet, um das Thema Ernährung auch weiterhin im Lehrplan der Schulen zu verankern.

Bildung alleine ist jedoch nicht genug, weiß Rosa Karcher: „Kinder wissen zwar ganz genau was gesund ist, aber sie essen es oftmals trotzdem nicht.“ Sie pochte darauf, dass Kinder optimalerweise bereits bei der Zubereitung oder gar dem Anbau der Nahrung involviert sein sollten. Kindergärten, die selbst Gemüse und Kräuter anbauen, haben großen Erfolg damit. Die Kinder bekommen so eine andere Beziehung zum „Grünzeug“ und plötzlich schmeckt das Radieschen, das sie zu Hause vielleicht gar nicht angerührt hätten. Gleichzeitig entsteht so der wichtige Bezug zur Regionalität, die zusammen mit der Nachhaltigkeit für die Landfrauen im Vordergrund steht. Auch

Frau von Cramm bestätigte die große Rolle, die Kindertagesstätten und Schulen zukommt, denn alleine durch Aufklärung und Bildung von Erwachsenen könne man leider diejenigen, die man dringend erreichen müsste, nicht erreichen.

Als Stimme aus dem Bildungswesen konnte Lehrerin Maïke Kraft aus der Praxis berichten. Mit ihren Schulklassen besucht sie oft und gerne die Schulungsküche des Forum ebb als wertvollen außerschulischen Lernort. Wenn Kinder danach in die Schule kommen und begeistert erzählen: „Ich habe gestern die Lauchcremesuppe mit meiner Oma zusammen nachgekocht!“, dann ist das für sie die größte Bestätigung für eine gelungene Vermittlung der Freude am Kochen.

Viel Diskussionsbedarf gab es vor allem zum Thema Schulessen. Einig sind sich alle Podiumsgäste darin, dass die uneinheitliche Inanspruchnahme der Schulmensen ein großes Problem darstellt: „Dadurch, dass die Schülerinnen und Schüler an manchen Tagen in der Schulmensa Schlange stehen und an anderen Tagen lieber die leider üppig gedeihenden Imbissbuden rund um die Schulen nutzen, kann ein Pächter nicht verlässlich kalkulieren und wird immer Probleme haben, auf lange Sicht wirtschaftlich zu bestehen“, erläuterte Landrätin Störr-Ritter. Würden alle Eltern ihre Kinder zum Schulessen schicken oder gäbe es nur gebundene Ganztagschulen, dann könnte das Schulessen ganz anders und gesünder gestaltet werden.

Die Schulungsküche in vollem Einsatz

Diskutieren macht hungrig – gut, dass die Gäste nun nur eine Tür weiter in die erst vor wenigen Monaten eingeweihte neue Schulungsküche gehen wurden. Hier hatten Forums-Mitarbeiterinnen, BeKi-Fachfrauen und Referentinnen verschiedene Köstlichkeiten wie frische Brötchen, Dinkelzöpfe, Karottenmuffins und Kressecreme zubereitet und diese sollten natürlich – sehr zur Freude der wissbegierigen und hungrigen Besucher – auch probiert werden.

An zahlreichen Infoständen und bei Bewegungseinheiten konnten sich interessierte Gäste zudem ein Bild vom gesamten Spektrum der Forumsarbeit machen. Und für das leibliche Wohl war auch außerhalb der Schulungsküche bestens gesorgt: Die Landfrauen Oberbergen unterstützen den Tag mit einer Kartoffelsuppe sowie Kaffee und Kuchen. ■

Infobox

Das Angebot des Forums ernähren, bewegen, bilden reicht von verschiedensten Workshops und Gruppenangeboten zu immer wieder neuen Themen wie „Badische Tapas“ oder Resteverwertung über Männerkochkurse bis hin zu Tipps rund um die schnelle Küche. Zudem werden regelmäßig Angebote für Schulklassen und Fortbildungen für Multiplikatoren aus Kitas, Kindergärten und Schulen durchgeführt.

Mehr Informationen unter www.forum-ebb.de



Verena Elias
LRA Breisgau-
Hochschwarzwald
Tel. 0761/ 2187-5833
Verena.Elias@lkbh.de