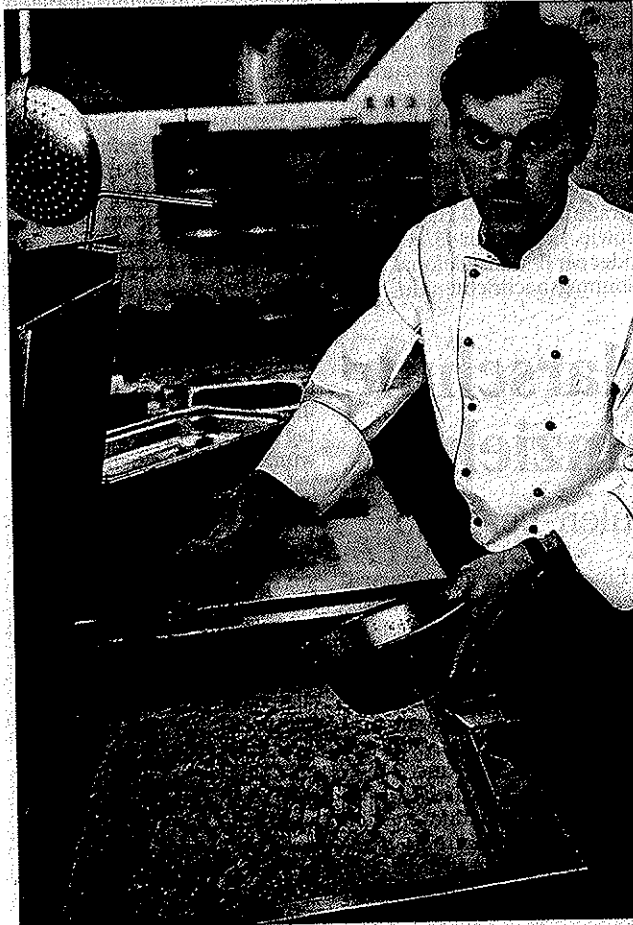


SONNTAGS NACHRICHTEN

2. März 2008 • 9. Woche / 15. Jahrg. • Franckestr. 2, 06110 Halle (Saale) • Tel. (0345) 204090, Fax 2040990



Matthias Rodewald ist ausgebildeter Bio-Koch und Diplom-Ökotrophologe (Haushalts- und Ernährungswissenschaftler). Und er ist überzeugt von seinem Bio-Konzept, für das sich seit September schon mehrere (Grund-)Schulen interessieren. Gerade im Topf: „Delikates Schwarzwurzel-Möhrengemüse mit Muskatnote“. Foto: Schumann

Eltern wollen auf dem Mittagstisch mehr Qualität

Dürer-Grundschule: Volle Abfallkübel nicht akzeptieren

HALLE (fs). Sind volle Abfallkübel und Hungergefühl bei Kindern schon kurz nach dem Schulessen normal? Einige Eltern in Halles Grundschule Albrecht Dürer (Paulusviertel) wollten das nicht akzeptieren. Sie befassten sich intensiv mit dem Thema, veränderten im vergangenen Sommer die Rahmenbedingungen (Tischkultur) und haben jetzt auch den Wechsel des Anbieters ins Auge gefasst. Darüber soll in diesem Monat die Gesamtkonferenz der Schule entscheiden.

„Mehr Qualität am und auf dem Mittagstisch“ – dieser Anspruch führe hinsichtlich der Schülerversorgung mit einer altersgerechten, gesunden und genussvollen Mahlzeit hierzu-lande ein Schattendasein. Davon ist Joerg Pohl überzeugt. Das muss aber nicht heißen, dass man daran nichts ändern kann: Der stellvertretende Vorsitzende des Schulelternrates sorgte entscheidend mit dafür, das Thema zu einem Schwerpunkt des schulinternen Programms zu machen.

Anregung und Bestätigung

holten sich die Dürer-Eltern am Giebichenstein-Gymnasium vom dortigen Projekt „Tafelfreunden“ – von einer Elterninitiative ins Leben gerufen.

Die ersten Maßnahmen im Paulusviertel ließen dann nicht lange auf sich warten: „Mit Beginn des neuen Schuljahres haben wir die Essenzeiten für die Kinder verändert – ein erster Schritt zur besseren Tischkultur.“, so Pohl. Alle Klassenstufen essen seit dem getrennt voneinander. „Unsere Kinder haben mit Mitschülern einen ‚Stammtisch‘. Die Kinder dieser Gruppe beginnen und beenden gemeinsam ihre Tischzeit und sind auch im Turnus für ihren Tisch verantwortlich (Tisch abwischen).“, schildert der Vater.

Auch wenn die Verantwortlichkeit für das Schulessen bei den Eltern liegt (Rahmen- und Einzelverträge), so war die organisatorische Umstellung natürlich nicht ohne die Lehrer zu machen. Schulleiterin Gudrun Voigt zeigte sich dieser Problematik aber aufgeschlossen.

Nun wurde der zweite Schritt ins Auge gefasst: „Wir wollten

nicht nur das Wie, sondern auch das Was hinterfragen und – wenn möglich – verbessern.“, so Pohl. Deshalb haben sich die Eltern umgehört und einen Tipp erhalten, der sie zu einem recht jungen halleschen Bio-Catering-Unternehmen führte: Seit September versorgt Matthias Rodewald, gelernter und überzeugter Bio-Koch, schon einige Kindereinrichtungen in Halle. Und die Nachfrage wächst. Im Januar hat der diplomierte Ernährungswissenschaftler schon größere Küchenräumlichkeiten bezogen und will jetzt auch weitere Mitarbeiter einstellen.

Derweil hat am Dienstagabend der Elternrat der Dürer-Grundschule getagt. Hier stellte Joerg Pohl die überwiegend positiven Ergebnisse einer Umfrage nach der Testessen-Woche im Februar vor. Elternratsvorsitzender Torsten Büttner vernahm zwar auch einige kritische Stimmen. Insgesamt wurden aber das schmackhafte Essen, die Freundlichkeit und das blüten-gemusterte Geschirr des heimischen Anbieters (bisher kommt das Essen aus Leipzig) gelobt.