

»Veggie day«

im Schulrestaurant der berufsbildenden Schulen Einbeck



Einbeck (oh). »Unser Hauptgericht ist bereits ausgegeben, du kannst dich aber noch an der Salatbar und am Dessert bedienen«, erklärt eine Schülerin der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege am Eingang zum Schulrestaurant den zur Pausenmitte kommenden Gästen. Heute ist »veggie day«, der Wochentag mit nur vegetarischen Speisen. Backkartoffeln mit Kräuterdipp, gefüllte Paprikaschoten, Gemüse Eintopf, überbackene Brokkolinudeln oder Eierfrikasse mit Reis und Apfel-Möhren-Rohkost sind bei den Schülern sowie den Lehrkräften der BBS Einbeck heiß begehrt. Die für die Mahlzeiten verantwortlichen Lehrkräfte Petra Seipelt und Ingrid Hesse sind angenehm überrascht, dass an vegetarischen Tagen die 80 Plätze des Schulrestaurants schnell besetzt sind. Einmal pro Woche steht ein ovo-lakto-vegetables Hauptgericht auf dem Speiseplan der BBS Einbeck, die zum dritten Mal an der Ausschreibung Schule auf Esskurs teilnehmen.

»Der Qualitätsstandard für Schulverpflegung, aufgestellt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), fordert, dass auch bei Fleischgerichten täglich vegetarische Alternativen mit Gemüse, Eiern, Milchprodukten angeboten und komplett vegetarische Wochentage in der Speiseplanung berücksichtigt werden. Diesen Qualitätsstandard erfüllt unser Schulrestaurant«, so Kathrin Düvel, Teamleiterin Hauswirtschaft und zuständig für das Schulrestaurant. »Dies ist Maxime der seit Schuljahresbeginn aufgestellten neuen Speisepläne.« Das Schulrestaurant, in dem Schüler im Rahmen ihres Unterrichts sämtliche Speisen zubereiten, ist von dienstags bis donnerstags geöffnet. Auch die verlängerte Speisezeit kommt gut an. So hat sich die Besucherzahl gegenüber dem Vorjahr bereits nahezu verdoppelt. Schon in vielen Kantinen von Kommunen und Unternehmen ist mindestens ein kompletter vegetarischer Wochentag realisiert. Dies wird als bedeutender Beitrag zum Klimaschutz derjenigen Einrichtungen gewertet, die sich in ihrem Leitbild der nachhaltigen Nutzung unserer Ressourcen verpflichtet haben.

Den vegetarischen Anteil an den Mahlzeiten zu vergrößern, ist eine Maßnahme für den Klimaschutz, weil die vom Fleischkonsum verursachte Klimaschädigung in Deutschland pro Jahr dem CO₂-Ausstoß von rund zwölf Millionen Kraftfahrzeugen entspricht. Ein erklärtes Klimaschutzziel der Deutschen Bundesregierung ist, den hohen CO₂-Ausstoß zu senken. »Global denken und lokal handeln« heißt es, und so ist der veggie day des Schulrestaurants für die Berufsbildenden Schulen Einbeck eine unserer Maßnahmen für den Klimaschutz und ein Bestandteil des Handlungskonzepts der BBS Einbeck als Umweltschule«, erklärt Matthias-H. Hunsche, BBS-Beauftragter für Umweltprojekte.