

# Schulkantine als Genussregion

Das Modellprojekt „Unsere Zukunft isst oberfränkisch“ läuft an

**BAYREUTH/WEIDENBERG**  
Von Udo Bartsch

Die Vorgespräche sind abgeschlossen, Wünsche und Ideen gesammelt und die mitwirkenden Modellschulen ausgewählt: Das Modellprojekt „Unsere Zukunft isst oberfränkisch“ läuft an. An sechs Schulen in Oberfranken wird das Schulessen künftig aus heimischen Erzeugnissen zubereitet. Die Verpflegung soll auch den hohen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen.

Schlechtes Essen kann nun kein Grund mehr für übellaulige Schüler sein, denn die Genussregion fängt jetzt schon in der Schulkantine an.

Endlich kann's losgehen. Hochrangige Vertreter aus der Schulverwaltung, der Handwerkskammer, der Genussregion Oberfranken, dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) sowie einigen Gemeinden kamen gestern im Amt für Landwirtschaft zur Auftaktveranstaltung des Pilotversuchs zusammen. Das Projekt soll zeigen, wie eine Schulverpflegung mit

mehr Lebensmitteln aus Oberfranken gelingen kann.

Die Umsetzung einer regionalen Schulverpflegung ist eine Herausforderung, weil alle Beteiligten, vom Erzeuger bis zum Speiseanbieter, der als Koch oder Verkäufer die Schulkantine betreibt, an einen Tisch gebracht werden müssen.

„Schulverpflegung ist eine recht neue Aufgabe, bei der sich Sachaufwandsträger, Schule und Speiseanbieter eng abstimmen müssen. Oft ist man froh, wenn es einfach läuft“, so Susanne Dobeke, Leiterin der Netzungsstelle Oberfranken, gestern.

Die Chance, Wertschätzung für Lebensmittel, gesundheitsförderliches Essverhalten und Esskultur zu vermitteln und das schulische Speisenangebot mit Ernährungsbildung zu verknüpfen, werde nicht genügend genutzt. Mehrkosten im Gesundheitssektor durch Folgeschäden – das seien die Zukunftsaussichten, wenn nicht gehandelt werde. Die Initiative für ein besseres Schulessen erklärt sich vor dem Hintergrund der wachsenden Zahl der Ganztagschulen und des achtjährigen Gymnasiums in Bayern. Es gelte, den Schulkindern eine Vorstellung von gutem Essen zu vermitteln und schließlich soll auch ein regionaler Markt erschlossen werden. Schließlich warten im Regierungsbezirk täglich rund 10 000 hungrige Schüler.

An dem Pilotversuch sind unter anderen die Grund- und Mittelschule Weidenberg, die Obere Volksschule in Kulmbach und die Volksschule Kulmbach-Burghaig beteiligt.

**Bauernverband:** Vortrag am Donnerstag, 28. November, um 13.30 Uhr in Lützenreuth im Gasthaus Entenmühle zum Thema „Essig und Öl“; Referentin ist Hauswirtschaftsmeisterin Heide Piel. Die Teilnehmergebühr beträgt zwei Euro plus Materialkosten. Anmeldung unter Telefon 0 92 54/15 88. red

## KIRCHENPINGARTEN

**Frankenpfalzliste:** Nominierungssammlung der Kandidaten für die Gemeinderatswahl 2014 am heutigen Donnerstag um 19 Uhr im Gasthaus Wildenauer. kr

## LEHEN

**Bauernverband:** Vortrag am Donnerstag, 28. November, um 20 Uhr im Gasthaus Rau zum Thema „Neue politische und gesellschaftliche Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft und die ländliche Region“. red

## RAMSENTHAL

**Preisschafkopf:** Am Freitag, 22. November, findet um 20 Uhr in der Gaststätte Bock ein Preisschafkopf des CSU-Ortsverbandes statt. red

## SEIDWITZ

**Bauernverband:** Vortrag am Donnerstag, 28. November, um 20 Uhr im Vereinshaus zum Thema „Leben und Gärtnern mit dem Mond“. Referentin ist Heilpraktikerin Elisabeth Klimmeck. Teilnahmegebühr zwei Euro. red

## WEIDENBERG

**Kleintierschau:** Der Vogel- und Kleintierzuchtverein veranstaltet am Samstag, 23., und Sonntag, 24. November, seine 11. Vereinsschau in der Ausstellungshalle. Am Samstag ist von 13 bis 17 Uhr und am Sonntag von 9 bis 16 Uhr geöffnet. Gezeigt werden Geflügel, Kaninchen und Vögel. red



Alles bereit: In der Küche der Weidenberger Grund- und Mittelschule sollen künftig regionale Erzeugnisse zubereitet werden. Foto: Archiv/Pilz