



Saizada (12, von links), Michalina (10), Victoria (12) und Lehrerin Karola Greguhn holen Kekse aus dem Ofen. Den Schülern der Koch-AGs (kleines Bild) scheint es zu schmecken.



Leon (12, von links), Joana (11) und Sophie (11) kochen eine Kürbissuppe mit Linsen, Orangen, Sellerie, Zimt, Anis und Nelken. FOTOS: DANIEL JUNKER



Schüler lernen, gesund zu kochen

AES unterstützt Bemühungen der Stadt für fairen Handel / Wieder Eine-Welt-AG eingerichtet

Von Daniel Junker

Laatzten-Mitte. Nachdem die Stadt Laatzten mit dem Fair-Trade-Siegel ausgezeichnet wurde, will auch die Albert-Einstein-Schule (AES) ihren Schülern vermehrt die Themen fairer Handel und gesunde Ernährung vermitteln. In diesem Jahr hat die AES erstmals seit langer Zeit eine Eine-Welt-AG eingerichtet, in der es um Nachhaltigkeit geht. „Wir wollen das Thema noch mehr im Bewusstsein unserer Schüler verankern“, sagt Lehrerin Janna Wochnik, die die AG betreut.

„Als erstes Projekt haben wir in

allen Klassenräumen Papiertonnen aufgestellt“, sagt sie. „Die gab es noch nicht in allen Räumen.“ Derzeit beschäftigt sich die Gruppe mit dem fairen Handel von Kaffee und Schokolade. Die Schüler würden den Weg vom Kakaoanbau bis zur fertigen Schokolade nachvollziehen und Probleme untersuchen. Dabei recherchiert die Gruppe zu Kinderarbeit, geringen Löhnen und dem Einsatz von Palmöl.

Ihre Ergebnisse will die AG in Workshops und Pausenaktionen den anderen Schülern vorstellen und damit das Bewusstsein für Umweltschutz und fairen Handel inner-

halb der Schule schärfen. Mittelfristig soll der Schulkiosk mit Fair-Trade-Produkten ausgestattet werden. Im Lehrerzimmer gibt es seit Kurzem ausschließlich Fair-Trade-Kaffee. Vor Weihnachten will die Schülervertretung zudem fair gehandelte Schokonikoläuse in den Pausen verkaufen.

Auch die beiden Koch-AGs beschäftigen sich vermehrt mit Bio- und Fair-Trade-Produkten. „Die Kinder sollen essen, was sie gerne essen“, sagt AG-Leiterin Karola Greguhn. „Sie sollen aber auch gesund essen und ein Bewusstsein dafür entwickeln.“ Derzeit verwenden

die Schüler möglichst viele Bio-Produkte, vergangene Woche haben sie zum Beispiel eine Kürbissuppe und Haferflockenkekse zubereitet.

Die Sarah-Wiener-Stiftung unterstützt die Kinder und Jugendlichen mit 500 Euro. „Damit können wir Bio- und Fair-Trade-Produkte kaufen“, sagt Greguhn. Die Lehrerin habe über die Stiftung eine Fortbildung zur gesunden Ernährung absolviert, vermittelt wurde auch eine Förderung durch die Barmer-Ersatzkasse. Seit einigen Wochen kochen die Schüler jetzt mit Bio-Produkten, demnächst will die Gruppe Zutaten auf dem Laatzener Wo-

chenmarkt einkaufen. „Die Schüler sollen lernen, dass sie dort Lebensmittel aus der Region bekommen“, sagt Greguhn.

Bis zum Ende des Schuljahrs reichen wird das Geld der Sarah-Wiener-Stiftung allerdings nicht. „Pro Kochtermin kosten die Bio-Zutaten etwa 50 Euro“, sagt Greguhn. Ohne Zuschuss sei das langfristig zu teuer. Wenn das Geld aufgebraucht ist, müsse die Koch-AG wieder auf konventionelle Lebensmittel zurückgreifen. „Wir hoffen, dass wir noch einmal eine Spende erhalten oder einen Zuschuss von der Stadt bekommen.“