

Bildung is[s]t ausgezeichnet

Ahlener Fritz-Winter-Gesamtschule erhält Deutschen Präventionspreis für gesundes Schulkonzept mit Bio-Mensa

Kassel / Ahlen. 21.6.2010. „Gesund aufwachsen“ war das Motto des diesjährigen Deutschen Präventionspreises, der am 15.6.2010 durch den Bundesminister für Gesundheit, Dr. Philipp Rösler überreicht wurde. Mit dem ersten Preis aus über 400 Bewerbungen wurde das nachhaltige Konzept der Fritz-Winter-Gesamtschule in Ahlen/Westfalen ausgezeichnet, das den Schülern neben engagierten Sozial- und Bewegungsangeboten mit einer Bio-Mensa mit freier Auswahl Appetit auf eine gesunde Lebensweise macht.



Foto: Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen

Wer die Schule am Rand einer ehemaligen Zechensiedlung besucht, spürt sofort das gesunde und lebendige Klima auf dem Gelände. Schülerinnen und Schüler lernen hier nicht nur den fachlich vorgeschriebenen Lehrstoff, sondern auch Grundsätze für ein gesundes und soziales Leben in und nach der Schule. Freude an Bewegung, Kompetenz in Streitschlichtung und Mobbing-Intervention, Schulsanitätsdienst, Entspannung und Kommunikation sind zentrale Themen - und eben auch gesunde Ernährung. Schulleiter Alois Brinkkötter und der ihm zur Seite stehende Mensaverein haben sich für das System der Kasseler Systemküche Biond von BIOSpitzenkoch Dr. Harald Hoppe entschieden, das neben gesunder Ernährung auch Engagement und Kommunikation fördert. Bei diesem so genannten „Free Flow“-Konzept haben Schülerinnen und Schüler freie Auswahl an sieben Buffetstationen, unter anderem einer Wokstation, einem reichhaltigen Salatbuffet oder einem Tagesgericht. Dabei stammen alle Zutaten aus kontrolliert ökologischer Erzeugung und werden sowohl nach gesundheitspräventiven Gesichtspunkten als auch mit dem Ziel der Steigerung der geistigen Leistungsfähigkeit ausgewählt. Der

Fernsehsender VOX hatte vor zwei Jahren das Essen des Kasseler Caterers an der Fritz-Winter-Gesamtschule gegen Fast-Food antreten lassen und vermerkte eine signifikante Steigerung der Gedächtnis- und Konzentrationsfähigkeit zu Beginn des Nachmittagsunterrichts. Gekocht wird das Essen in der Kasseler Zentralküche von Biond. Dort wird es mit Hilfe des so genannten „Cook&Chill-Plus“-Verfahrens, das Speisen gekühlt und unter Schutzatmosphäre haltbar macht und als besonders qualitätsschonend gilt, verpackt und einmal pro Woche an die Schule geliefert. Diese vorgegarten Komponenten werden mit frisch vor Ort zubereiteten Produkten wie Salaten, Wokgerichten und frisch gebackenen Pizzen ergänzt.



Foto: Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen

Eine weitere Besonderheit des biond-Konzeptes ist die Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in die Mittagsverpflegung. Jede Woche hat eine andere Klasse, unterstützt von einigen Eltern und dem Klassenlehrer, „Mensadienst“. Die Jugendlichen sind für die Aufsicht in der Mensa zuständig, kontrollieren den Einlass in den Speiseraum mit Chipkarte und unterstützen die Speisenausgabe sowie die Rücknahme und die Reinigung des Geschirrs. Für den Schulleiter Alois Brinkkötter ist diese konsequente Einbeziehung aller Schülerinnen und Schüler ein Erfolgsrezept: „Die Kinder und Jugendlichen erhalten einen direkten Bezug zum Mittagessen und empfinden dies als persönliche Anerkennung.“ Dieses „pädagogische Konzept“ ist als ernährungspädagogisches Element fester Bestandteil der Biond-Mittagsverpflegung und hat sich bereits an zahlreichen Schulen bewährt. Die Fritz-Winter-Gesamtschule führt zweimal jährlich am Wochenende ein Elternessen durch, bei dem die ganze Familie das Bio-Mittagskonzept kennen lernen kann. Dies kann jedermann auch online tun, denn die Schule hat der Mittagsverpflegung eine eigene Webseite gewidmet: unter www.bildung-isst-gut.de gibt es neben Informationen zur Planung und Umsetzung auch Bildmaterial und den aktuellen Speiseplan. Weitere Informationen: www.biond.de und www.fritz-winter-gesamtschule.de