

Schüler kochen regional, gesund und saisonal in Walhausen

Beim Kochen in der Schulküche der Freien Waldorfschule Saar-Hunsrück geht es locker zu. Beim Essen jedoch wird Wert auf die Gesundheit gelegt. So kommt Gemüse vom eigenen Biobauernhof.

Walhausen. Seit 2006 wird in der Schulküche der Freien Waldorfschule Saar-Hunsrück gekocht. Alles hat mit einem Antrag für Ganztagsbetreuung angefangen. Das Motto der Schulküche ist „bio, regional, saisonal und gesund zu kochen“, sagt Elke Annen, die wöchentlich beim Kochen hilft. Die Küchenhilfe Christine Kuenen ergänzt: „Außerdem soll es locker laufen.“ Das merkt man auch an der lockeren Stimmung beim Kochen. Das Besondere sei, dass das Gemüse vom eigenen Biobauernhof kommt. Dort werde es von den Schülern geerntet und direkt in die Küche gebracht. Was der Schulbauernhof nicht bieten kann, werde von regionalen Biohöfen gekauft. „Frischer geht's

nicht“, sagt Christine Kuenen. So können die Schüler bei ihrem Essen mithelfen. Vollzeitkraft Ursula Scheer und ihre zwei Aushilfen Christine Kuenen und Elke Annen und die Eltern, die ehrenamtlich dort helfen, kochen täglich für die Schüler. Scheer erstellt den Speiseplan, der sich aus einem Salatbuffet, einer Hauptspeise und einem Nachtisch zusammensetzt. „Am wichtigsten



Zeitung macht Schule

SZ-Aktion

ist es, dass es den Schülern schmeckt“, so Scheer. Die Resonanz der Schüler ist positiv. „Mir schmeckt es gut“, sagt der elfjährige Julius Becker. Die Schüler können gut genährt und fit nach der Pause in den Unterricht gehen. *Till Becker, Klasse 8, Freie Waldorfschule Saar-Hunsrück*