

Auszeichnung für gesunde Ernährung

Bildung Im mehrstufigen Qualifizierungsprozess erhält die Oranischule den dritten Stern

■ **Singhofen.** Nach dem Erhalt von zwei Sternen hat die Oranischule in Singhofen nun für „gesunde Ernährung“ den dritten Stern bekommen. Mit der Bestätigung, dass die Schüler gesund gepflegt werden, hat die Oranischule die höchste Qualifizierungsstufe erreicht. Eine gute Verpflegung gehört zum Konzept von Ganztagschulen.

Bei angebotenen Speisen und Rahmenbedingungen bestünden große Unterschiede in der Qualität. Wie kann eine Schule ihr Angebot weiterentwickeln und die Akzeptanz der Verpflegung fördern? Oder wie kann eine Schule, deren Angebot vorbildlich ist, dies zeigen? Schulen, die ihre Verpflegung optimieren möchten, können einen mehrstufigen Qualifizierungsprozess durchlaufen, der mit drei Sternen abgeschlossen werden kann. Bundesministerin Julia Klöckner

überreichte der Oranischule vor einigen Tagen die Urkunde, auf die Roswitha Zenker von der Schulleitung und Mitarbeiter stolz sind. Sie feierten die Verleihung in einer kleinen Erntedankfeier mit ihren Schülern.

Doch bevor es so weit war, hatte die Schule einige Aufgaben erledigen müssen. Beispielsweise hat sie ein Konzept für eine gesunde Ernährung aufgestellt, und zwar für die Mittagsversorgung, aber auch für das Frühstück. Das alles verbunden mit einem pädagogischen Lern- und Lehrplan, der darlegt, wie diese Ziele erreicht werden können und welche Mittel, Methoden und Projekte dafür verwendet werden sollen. Wie das in der schulischen Praxis geschieht, konnte man an diesem Mittag bei der Erntedankfeier erfahren. Es war für den Besucher eindrucksvoll, wie die betreuenden Lehrer

mit den Kindern umgingen und auf sie eingingen, wie sie die Kinder ansprachen und sich ansprechen ließen, wie sie fragten und auf Fragen antworteten. Die Lernsituation war zunächst als solche gar nicht zu erkennen. Alles funktionierte erst einmal spielerisch und war dennoch geprägt durch Klarheit, Deutlichkeit und Eindeutigkeit bei der Kommunikation, vor allem bei den Informationen und Anweisungen. Miteinander sprechen und miteinander tun, lautete die Devise. Dazu erfragen, kindgerecht erklären und mit Beispielen erläutern. Aber auch deutliche Grenzen setzen. Das führte zu einer Aufmerksamkeit heischenden Ruhe, die Konzentration auf die Inhalte ermöglichte, als die Schulleiterin den im Raum versammelten Kindern erläuterte, was es mit den drei Sternen auf sich hat, beginnend mit dem Namen der Urkunde in ei-

nem Fragen entwickelnden Gespräch. „Damit das Essen immer besser schmeckt“, sagte sie. Dafür erhielt sie Zustimmung, denn das leuchtete den Kindern ein.

Diese hatten zuvor reife Gartenfrüchte für die Erntedankfeier in der Mitte des Raumes zusammengelegt. Da lagen Gurken, Nüsse, Zucchini, Tomaten, Äpfel und Birnen und vieles mehr beisammen, eben alles, was ein Garten an gesunder Nahrung hergibt. Das kannten die Kinder alles schon und wussten vieles von der Bedeutung von Obst und Gemüse für das gesunde Essen. Sie lernten im Handumdrehen, indem sie auswählten und zusammenstellten, was zu einem guten Mittagessen gehört.

In der folgenden Stunde erinerten sie sich an das, was sie bei den Mohrrübetagen und Kartoffeltagen vor einigen Wochen erfahren hatten. Sogar an einem



Bei der Erntedankfeier lernten die Kinder im Handumdrehen, wie sich ein gesundes Essen zusammenstellen lässt.

Foto: Karl-Heinz Wolter

Buch über die Kartoffel hatten sie mitgearbeitet. Nun überlegten sie, was man mit Kartoffeln alles machen kann: Kartoffelbrei, Kartoffelsuppe, Pommes Frites natürlich, Kartoffelpuffer und sogar Kartoffelbrot. Kartoffelbrot konnte auch jedes Kind von einem Teller neh-

men, mit einem Sitznachbarn teilen und dann probieren. Gedichte wurden aufgesagt und Lieder zum Erntedankfest gesungen. Zum Schluss sangen sie das Lied „Danke für alle guten Gaben“. Mit einem Gebet schloss die Erntedankfeier. **Karl-Heinz Wolter**