

## GESUNDE ERNÄHRUNG

Wir streben an, dass sich unsere Schüler in der Schule möglichst gesund ernähren. Die gesunde Ernährung ist in unserem Schulleben zum festen Bestandteil geworden. Dies gilt sowohl für das in den Klassen gemeinsam erstellte Frühstück als auch in besonderem Maße für das Mittagessenangebot an unserer Schule. Die August-Wilhelm-Mende-Schule ist vom Schulträger (Landkreis Hersfeld-Rotenburg) als Pilotschule für das „Modellprojekt Schulverpflegung“ mit zwei weiteren Schulen ausgewählt worden. Auf diesem Wege wurde die Schule durch viele Kooperationsangebote verschiedener Träger unterstützt, bspw. durch das Umweltbildungszentrum Licherode, durch den Verein „Gutes aus Waldhessen“ sowie durch die Landfrauenvereinigung und Bauernhöfe aus der Region für konkret-anschauliches und praktisches Lernen mit allen Sinnen.

Mit dem Modellprojekt „ISS VON HIER“, welches in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Hersfeld-Rotenburg, dem Ökologischen Schullandheim Licherode (ÖSTLI), dem Herz- und Kreislaufzentrum Rotenburg (HKZ) und weiteren Schulen erarbeitet wurde, erhielt die Schule im Jahr 2010 vom Hessischen Kultusministerium das Zertifikat „Gesunde Schule“. Kern dieses

Projektes ist ein bewusstes Ernährungsverhalten durch die Schaffung einer regional-biologischen Schulverpflegung. Diese erfolgt durch das HKZ Rotenburg mit dem „cook-and-chill“-Verfahren. Es sind zur Durchführung des Mittagessens eine Ausgabeküche und zwei neue Speisesäle entstanden.

Besonders wichtig für die individuelle Nahrungsaufnahme unserer Schüler ist eine ausgewogene und altersentsprechende Ernährung. Das HKZ bietet uns zwei Essen zur Auswahl an (darunter ein vegetarisches Menu), welche auch in verschiedenen Pürierstufen erhältlich sind, sowie ein Salatbuffet. Ebenfalls kann das HKZ auf spezielle Bedürfnisse eingehen und entsprechendes Sonderkostessen liefern.

Fester Bestandteil im Schulalltag ist nicht nur das Mittagessen, sondern auch das gesunde Frühstück, Trinken im Unterricht und der Kochunterricht mit möglichst regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Dazu wurden verschiedene Fortbildungen angeboten (u.a. HKZ: Der ideale Weg zur Schulverpflegung, Mineralwasserwirtschaftsgesellschaft: Trinken im Unterricht).

Die Projektwoche „ISS VON HIER“ wird in den Mittelstufenklassen verbindlich durchgeführt. Dazu werden die außerschulischen Lernorte wie Bauernhöfe, Mühlen und die Lernaufenthalte im ÖSTLI genutzt.

Zu bewusstem Ernährungsverhalten der Schüler fanden themenbezogene Elternabende und Schulfeste statt. Ebenso wurden Eltern-Kind-Kochkurse und Ernährungsberatungen in Zusammenarbeit mit dem HKZ, dem ÖSTLI und dem Kollegium durchgeführt. Im Jahre 2010 bewarb sich die Schule in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Hersfeld-Rotenburg beim Wettbewerb „Küchen für Deutschlands Schulen“ und wurde 2011 mit einer neuen, pädagogisch durchdachten, modernen und sehr schönen Lehrküche belohnt.