

Geistige Nahrung für bewusstes Essen

30.01.2015 | 00:11 Uhr

Zwar ist Hamborn nicht unbedingt bundesweit als Zentrum der gesunden Ernährung bekannt. Doch das könnte sich möglicherweise ändern, sollten die Ideen von 25 Zwölftklässlern der Leibniz-Gesamtschule umgesetzt werden. Denn sie haben im Rahmen einer Projektwoche mit Wissenschaftlern und Studenten der Universität Duisburg-Essen (UDE) sieben neue Konzepte zur bewussten Ernährung entwickelt. Gestern wurden die Ergebnisse präsentiert.

Basis dabei ist das UDE-Programm „Connect“, das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert wird und mit Schülern Lösungen für gesellschaftliche Herausforderungen erarbeitet. Die Leibniz-Schüler waren auch voller Enthusiasmus dabei, wie Connect-Programmleiter Jörg Miller sagt: „Sie haben sich intensiv mit dem Thema bewusste und nachhaltige Ernährung auseinandergesetzt.“

Begonnen hatte die Projektwoche mit Ausflügen zu regionalen Lebensmittelherstellern, es gab auch Fachvorträge. Daneben befragten die Schüler Hamborner Bürger, welche Wünsche sie bei der Ernährung hätten. Aus diesen Anregungen heraus entstanden Konzepte. Etwa „Obst bewegt“, bei dem Kinder an Früchte herangeführt werden sollen. „Hintergrund war, dass wir Grundschüler interviewt haben und sie Johannisbeeren nicht kannten“, erklärt Zwölftklässler Christian Ludwig. Um das zu ändern, hat seine Gruppe eine „Obst-Olympia“ ersonnen. „Dabei machen die Kinder zum Beispiel einen Bananenstaffellauf und Kirchkerne weitspucken, nachdem sie die Kirschen gegessen haben“, sagt der 19-Jährige. So sollen Kinder auf den Obst-Geschmack kommen.

Eine weitere Idee war „Foodybag“, bei dem eine Tüte mit allen Lebensmitteln für ein Gericht gepackt wird – etwa vegetarische Spaghetti Bolognese. Der Clou dabei: „Es wird auch das Kochrezept beigelegt“, erläutert Tatjana Timafeeff (18). Daneben gab es Ideen etwa für Smartphone-Apps, bei dem sich Familien kindgerechte Rezepte herunterladen oder sich Menschen zum gemeinsamen Kochen verabreden können. Oder ein Konzept für Märkte, bei denen Bürger Lebensmittel aus ihren Heimatländern anbieten.

Zudem wurde ein Getränkeautomat erdacht, der Smoothies aus gefrorenen Früchten anbietet sowie ein Obstgarten, der von Schülern gepflegt wird und bei dem man sich zum Beispiel einen gesunden Apfel pflücken kann. Davon zeigte sich auch die Jury begeistert, die die Konzepte bewertete. „Ich habe großen Respekt vor der Arbeit der Schüler“, sagte etwa Juror Christian Folgner von der Wirtschaftsförderung.

Christopher Shepherd