

Bezirksausschuss 16
Landeshauptstadt München
Geschäftsstelle Ost für die
Bezirksausschüsse 5, 13, 14, 15, 16, 17, 18
Friedenstraße 40
81660 München

Christian Smolka
Fraktionssprecher

Emdenstraße 15
81735 München

Telefon +49 89 6373146
Telefax +49 89 21329868
eMail christian.smolka@gruene-ba16.de
www.gruene-ba16.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht

Unser Zeichen, unsere Nachricht

Datum

München, den 26.09.2014

Antrag:

Die LH München ist aufgefordert, die Schulleitungen der Städtischen Schulen in Ramersdorf/Perlach auf die Möglichkeit des Pädagogischen Kochens hinzuweisen, ja sogar offensiv dafür zu werben. Beim Neubau wie auch bei Renovierungen der Schulen, sollen räumliche und technische Voraussetzungen geschaffen werden, dass die SchülerInnen klas- senweise kochen können

Begründung:

Die Stadt München ist dankenswerter Weise schon jetzt sehr bemüht, im Rahmen ihrer Möglichkeiten Kindern und Jugendlichen eine gute Ernährung zukommen zu lassen. Davon zeugt etwa die Festschreibung eines Mindestanteils an Biolebensmitteln in der Kita-Verpflegung, zumindest was die städtischen Betriebe betrifft.

Auch das neue Projekt Cook&Chill sowie die Einführung von Unterrichtseinheiten in Ernährungskunde bieten in Sachen Nahrungsqualität und Information Verbesserungen im Vergleich zum Istzustand.

Doch ersetzt das natürlich nicht das Selberkochen an der eigenen Schule, wie es das Luisengymnasium mit dem Pädagogischen Kochen praktiziert.

Gute Schritte. Sie lösen jedoch nicht folgendes Dilemma: Man erzählt den Kindern, dass frische Lebensmittel -frisch gekocht- am besten sind. Dann ertönt der Pausengong, und es kommt das Fertigessen. Mag es noch so hochwertig sein, es bleibt die Doppelbotschaft:

Selbst kochen ist schöne Theorie, Fertigkost die Realität.

Die wenigsten jungen Erwachsenen wissen noch, wie man schlichte Gerichte wie Kartoffelpüree zubereitet. Der Anteil an Fertiggerichten steigt ungebremst an. Teilweise lösen sich sogar die Mahlzeiten-Strukturen völlig auf: Es gibt nicht mehr Frühstück, Mittagessen und Abendessen, es wird nur noch geknabbert und genascht.

Mit gesunder Ernährung hat das nichts zu tun. Damit Kinder erfahren, was gutes und richtiges Essen ist, sollten sie lernen, wie es herzustellen ist.

Deshalb ist es uns ein Anliegen, Pädagogisches Kochen an Schulen nicht nur zuzulassen, wenn sich eine Schule von sich aus interessiert zeigt, sondern aktiv dafür zu werben, um möglicherweise auch Kollegien, die zu träge sind, die Initiative zu ergreifen, für das Pädagogische Kochen zu gewinnen.

Es wäre schön, wenn das Leuchtturmprojekt Luisengymnasium nicht einsam bliebe.

Zur näheren Erläuterung was Pädagogisches Kochen bedeutet, hier ein Auszug aus der Homepage des Luisengymnasium:

Das Pädagogische Kochen am Luisengymnasium

- Alle Klassen 5-10 kochen einmal im Schuljahr zwei Wochen lang für die anderen Schüler.
- Eine Hälfte der Klasse arbeitet jeweils eine Woche lang bis ca. 15.00 Uhr in der Mensa mit, die andere Hälfte hat Unterricht.
- Der Mensabetreiber, Herr Stephan Jäger, leitet die Schülerinnen und Schüler an, teilt die Arbeiten ein und greift, wenn es nötig ist, disziplinarisch ein.
- Die Schüler unterstützen das Personal (zwei Köche und drei Hilfskräfte) nicht nur beim Kochen, sondern auch beim Tischdecken, Saubermachen, Abspülen und an der Kasse.
- Am umsatzschwachen Freitag experimentieren die Schüler in Kleingruppen und entwerfen eigene Rezepte.

Christian Smolka

Fraktionssprecher

B90/Die Grünen