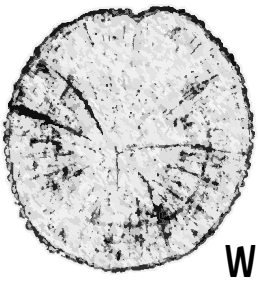

...nachhaltig schlemmen?

Wie nachhaltig ist unsere Schulküche?

Ein Interview mit Rita Albarus

Dass es in unserer Schulküche köstlich schmeckt, wissen längt alle, doch ist bei der vielen Arbeit Nachhaltigkeit überhaupt ein Thema für Sie?

Rita Albarus: Ja natürlich, und ein ganz wichtiges dazu: Bei unserem Angebot orientieren wir uns an saisonalen Gesichtspunkten, bieten also nach Möglichkeit das Gemüse frisch an, das gerade auch in der Region zu haben ist. Damit vermeiden wir lange energieintensive Lieferwege. Außerdem kaufen wir zu 90% Bio-Zutaten ein und unterstützen so den regionalen Öko-Landbau. Es wird täglich frisch gekocht und auf kurze Warmhaltezeiten geachtet. Zu guter Letzt kochen wir überwiegend vegetarisch, was angesichts der Klimabilanz der Nutztierhaltung auch ein Beitrag zur Nachhaltigkeit ist.

Aber angesichts der strikten Hygienevorschriften müssen doch sicher täglich große Mengen an Reinigungsmitteln eingesetzt werden, oder ?

Rita Albarus: Das ist schon richtig, jedoch achten wir einerseits bewusst darauf, diese Mittel immer zielgerichtet und sinnvoll dosiert zu verwenden. Andererseits kommen bei uns nach Möglichkeit ökologische Reinigungsmittel zum Einsatz, deren Inhaltsstoffe selbst aus kontrolliert biologischem Anbau kommen. Und Desinfektionsmittel werden nicht prophylaktisch eingesetzt, sondern nach Bedarf, also z. B. bei der Verarbeitung von Ei, Geflügel oder Fisch etc.

Und wie steht es mit dem Abfall in so einer Großküche?

Rita Albarus: Wir kaufen grundsätzlich in Großgebinden ein, so dass nur minimaler Verpackungsmüll entsteht. Außerdem achten wir strikt auf Mülltrennung. Bedenkliche Verpackungsmaterialien wie Alufolie kommen kaum zum Einsatz. Speisereste werden über ein Unternehmen an Biogasanlagen weitergegeben, die daraus Wärme und Strom erzeugen, wobei die Reststoffe sogar noch der heimischen Landwirtschaft als Düngemittel dienen. Alle frischen Gemüseabfälle allerdings werden zuvor täglich von Schülern mit der Schubkarre abgeholt und im Schulgarten kompostiert.

Wenn unsere Schulküche strikt nachhaltig ausgerichtet ist, wie könnten wir sie dann in unser Bildungsprojekt integrieren?

RA: Aber das ist sie doch schon! Die Schüler der jeweiligen 7. Klassen kommen doch zu einem Praktikum zu uns in die Schulküche. Hier erfahren sie etwas über Ernährungslehre, schulen im Umgang mit frischen Lebensmitteln ihre Sinne, besonders den Geschmack, aber auch ihr Bewusstsein für eine schonende, ökonomische und ökologische Verarbeitung von Lebensmitteln.

Liebe Frau Albarus, vielen Dank für dieses Interview!

Alexander Piecha

gefördert durch
DBU
Deutsche Bundesstiftung Umwelt
www.dbu.de