



Klassenlehrerin Gudrun Schmidbauer, stellvertretende Schulleiterin Sophia Altenthann, Landrätin Tanja Schweiger, Dr. Maria Hanauer von der Oberen Naturschutzbehörde bei der Regierung der Oberpfalz, Heidrun Waidele vom LPV und Thomas Schwarz, Büro Landimpuls (von links), zusammen mit derjenigen Hälfte der Schülerinnen, die für Dekoration und Information zuständig waren (links). - Die andere Hälfte der Klasse, die das Menü gezaubert und den Service geleistet hat, in der Mensa des Beruflichen Schulzentrums (rechts). (Fotos: Hossfeld)

# Weiderind von seiner schönsten Seite

## Hauswirtschaftsschülerinnen des BSZ kochen ein Menü mit Juradistl-Rind

**Landkreis.** Wie gut Naturschutz schmecken kann, demonstrierten die gut 20 Schülerinnen der 12. Klasse des Beruflichen Schulzentrums Regensburger Land (BSZ) am Mittwoch. In Gegenwart von Landrätin Tanja Schweiger servierten die jungen Damen ein Drei-Gänge-Menü aus regionalen Zutaten, im Zentrum eine geschmorte Rinderwade aus der Produktion von Juradistl, dem größten Biodiversitätsprojekt der Oberpfalz, das sich unter Anleitung des Landschaftspflegeverbandes (LPV) um die Erzeugung hochwertigen Fleisches kümmert.

Bereits seit Oktober haben das BSZ und der LPV ein Kooperationsprojekt laufen, das das Kochen mit regionalen Produkten zum Inhalt hat. Auf vier großen Stellwänden haben die Schülerinnen der 12. Klasse alles an Informationen und Erkenntnissen zusammengetragen, was sie für die Projektwoche zum Juradistl-Rind in Erfahrung gebracht haben. „Kochen mit regionalen Produkten - So gut kann Naturschutz schmecken“ ist das Motto dieses Kooperationsprojektes, das seit Ende Oktober läuft. Vom 13. bis 17. Februar steht eines der drei Produkte von Juradistl, das Weiderind, im Mittelpunkt. Im vergangenen November war der Apfel Gegenstand der Betrachtung, weshalb man Exkursionen zu einer der Juradistl-Streuobstwiesen in Oberhin-

kofen und zum Kooperationspartner, der Kellerei Nagler, unternommen hat. Von 3. bis 7. April wird das dritte Produkt im Bunde, das Juradistl-Lamm, auf dem Programm stehen. Bei einer Veranstaltung in der Schule soll dann im Sommer der Projektabschluss gefeiert werden. Landrätin Tanja Schweiger freute sich, dass das Miteinander der beiden Projektpartner so gut funktioniert und meinte, sie sei stolz auf den Landschaftspflegeverband, der „so tolle Aspekte setzen“ würde. Nachhaltigkeit, so Schweiger, werde immer wichtiger, insbesondere bei der Produktion von Lebensmitteln, weshalb das Juradistl-Projekt auch „ein wichtiger Teil der Landkreisarbeit“ sei. Heidrun Waidele, die Juradistl beim LPV betreut, betonte, dass alle drei regionalen Produkte des Projektes in den Unterricht eingebunden würden und dankte dem Initiator der Kooperation, Thomas Schwarz vom Büro Landimpuls, der als Projektmanager von Juradistl den Schülerinnen bei einem Aktionstag im Oktober die regionale Vermarktung regionaler Produkte näher gebracht hatte.

Schwarz freute sich über „die große Aufgeschlossenheit der Schule“ für ein nachhaltiges Projekt wie dieses und die Klassenlehrerin Gudrun Schmidbauer nannte die Zusammenarbeit mit dem LPV „einen Glücksfall für uns“. Alle in der Klasse seien in diesen Wochen und Monaten „zusammengewachsen“ und hätten viel über Umwelt und Naturschutz erfahren, während sie Produkte aus der Region verarbeitet und bei Exkursionen deren Her-

kunftsorte kennengelernt hätten. Die stellvertretende Schulleiterin Sophia Altenthann stellte fest, dass die Schülerinnen für Umwelt und Naturschutz „sensibilisiert worden“ seien, was ihrer späteren Berufstätigkeit zugute kommen werde. Die jungen Frauen machen nach zwei erfolgreich absolvierten Schuljahren den Berufsabschluss als Staatlich geprüfte Helferin für Ernährung und Versorgung und können nach einem zusätzlichen Jahr den Titel einer Assistentin für Ernährung und Versorgung erwerben.

Außerdem sind sie staatlich geprüfte Hauswirtschafterinnen und werden in der Regel in großen oder größeren Küchen eingesetzt. Ernährung und Kochen in der schuleigenen Mensa gehören zur Berufsausbildung. Täglich bereiten die Schüler ein Drei-Gänge-Menü für insgesamt rund 60 (von etwa 800) Mitschülern und Lehrer zu, die für 2,50 beziehungsweise vier Euro in den Genuss dieser Mahlzeiten kommen.

An diesem Mittwochmittag haben die Schülerinnen die Mensa mit thematisch passenden Eigenkreationen von den Tischsets bis zu Pappmaschee-Kühen dekoriert und auch im Aulabereich landwirtschaftliches Flair geschaffen, so dass die Einstimmung auf das Menü gelungen war. Nach einer delikateten Paprikasuppe wurde geschmorte Querwade vom Juradistl-Weiderind mit Kartoffelkuchen und Karottengemüse serviert, zum Nachtisch gab es eine Joghurt-Zitronencreme. Alles war sehr wohlschmeckend, das Fleisch besonders zart und aromatisch, so die einhellige Meinung der

Gäste. Vor dem Essen hatten die Schülerinnen anhand ihrer Stellwände über die Vorzüge nachhaltig produzierter Lebensmittel informiert. Die eine Hälfte der Klasse war mit Deko und Information betraut, die andere hatte gekocht. Lehrerin Gudrun Schmidbauer sagte, dass man vor allem versuche, den Schülerinnen (in manchen Jahren seien auch Schüler dabei, aktuell aber nicht) die Vorteile einer vollwertigen Ernährung zu vermitteln. Deshalb komme auch nicht jeden Tag Fleisch auf den Tisch, sondern nur zweimal wöchentlich im Wech-

sel mit je zweimal Fisch und Gemüsegerichten. Ausgenommen in den Juradistl-Projektwochen natürlich.

Weil die Schülerinnen auch Einkauf und finanzielle Kalkulation für die Mittagsmenüs selbstständig erarbeiten müssten, sei recht bald deutlich geworden, dass man sich Juradistl-Produkte auf Dauer nicht jeden Tag würde leisten können. Deshalb habe man sich darauf beschränkt, solche Aktionswochen ins Leben zu rufen und solcherart auf die Vorteile von nachhaltig erzeugten regionalen Produkten hinzuweisen.

-mox-