



Kochen mit regionalem Obst - So gut kann Naturschutz schmecken!

REGENSBURG/OBERTRAUBLING. Staatliches Berufliches Schulzentrum (BSZ) Regensburger Land und Landschaftspflegeverband Regensburg stellen Kooperationsprojekt vor – Schülerinnen der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung besichtigen Streuobstwiese und informieren sich über regionales Obst – Ziel ist die Vermittlung von Umweltwissen in Verbindung mit der Verarbeitung von regionalen Produkten.

Eine Unterrichtsstunde auf der Streuobstwiese

Da staunten die 20 angehenden Assistentinnen für Ernährung und Versorgung nicht schlecht als sie sich am Dienstag, den 08. November auf einer Streuobstwiese bei Oberhinkofen (Gemeinde Obertraubling) wiederfanden und dabei aus erster Hand erfuhren, dass die hier in der Landschaft stehenden Obstbäume nicht nur leckere Äpfel liefern, sondern auch ein wertvoller Lebensraum für viele seltene Tier- und Pflanzenarten sind.

Josef Sedlmeier, Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Regensburg erläuterte den Schülerinnen der 12. Klasse der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung im Rahmen eines neuen Kooperationsprojektes zwischen dem Staatlichen Beruflichen Schulzentrum (BSZ) Regensburger Land und dem Juradistl-Projekt des Landschaftspflegeverbands nicht nur die naturschutzfachlichen Aspekte einer Streuobstwiese.

Lebensmittelqualität im Einklang mit der Natur

Sedlmeier betonte, dass das Sammeln und Verwerten des Obstes im Landkreis wesentlich zum Erhalt der heimischen Obstbäume beitrüge. Bayernweit seien in den letzten Jahrzehnten über die Hälfte aller Obstbäume gerodet worden und damit verloren gegangen, da die schön anzusehenden Hochstammbäume nur mit hohem Aufwand zu beernten sind. Und Apfelsaft lasse sich heute mit ertragreichen modernen Sorten wesentlich kostengünstiger erzeugen. Zudem überschwemmten große Mengen an Apfelsaftkonzentraten aus dem Ausland den Markt. Sedlmeier weiter: „Gleichzeitig verschwinden in ganz Bayern immer mehr Keltereien, die das Obst aus der Region annehmen und zu Direktsaft verarbeiten. Und auch der Verbraucher hat immer weniger Gelegenheit, frisch gepresste regionale Säfte zu erwerben.“

Wie die Herstellung von Apfelsaft und der Juradistl-Apfelschorle funktioniert, hatten die Schülerinnen bereits am Vormittag bei einer Exkursion zur Kelterei Nagler in Regensburg kennen gelernt. Sedlmeier betonte in diesem Zusammenhang, dass es darauf ankomme,

wieder verstärkt hochwertige Produkte aus dem heimischen Streuobst anzubieten: „Und so freuen wir uns, dass die Regensburger Kelterei Nagler mit uns zusammen als neues Produkt die *Juradistl-Apfelschorle* kreiert hat. Die Firma Nagler übernimmt damit Verantwortung für den Erhalt der Streuobstwiesen unserer Heimat und einer Obstkultur, die absolute Spitzenprodukte mit dem typischen Geschmack unserer alten Apfelsorten hervorbringt. So kann sich jeder Verbraucher künftig Natur- und Artenschutz direkt ins Glas füllen!“

Juradistl trifft berufliche Bildung

Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura ist eines der größten Biodiversitätsprojekte in Bayern. Es ist wichtiger Bestandteil der Bayerischen Biodiversitätsstrategie und setzt sich für den Erhalt der Artenvielfalt in Bayern ein. Diesen Zusammenhang hatten die Schülerinnen des BSZ Regensburger Land bereits während eines Studientages zum Thema „Juradistl“ am 25. Oktober 2016 kennen gelernt. Die Idee zu der Kooperation des BSZ Regensburger Land mit dem Landschaftspflegeverband und seinem Projekt *Juradistl* hatten die Leiterin des BSZ, Ernestine Schütz und der Geschäftsführer des Landschaftspflegeverbands Regensburg, Josef Sedlmeier gemeinsam. „Und die Schirmherrschaft zu unserem Projekt hat die Regensburger Landrätin Tanja Schweiger übernommen“, teilte Gudrun Schmidbauer, die Klassenleiterin der 12. Klasse der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung mit. „Die Abschlussklasse wurde für ein gemeinsames Projekt mit *Juradistl* ausgewählt, weil sich viele Inhalte des Lehrplans dieser Jahrgangsstufe anhand des Projekts veranschaulichen lassen, z. B. regionale und saisonale Produkte, bayerische Küche, Preiskalkulation, Vermarktung und Einkauf sowie gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte. Der Praxisbezug des Projekts ist durch Exkursionen und Kochtage in der Mensa hergestellt. Wir freuen uns schon auf unsere „Woche rund um den Apfel“ in der schuleigenen Mensa. In der Woche vom 21. bis 25. November 2016 wird das Kochen mit regionalem Obst im Mittelpunkt stehen.“

Anfang des nächsten Jahres soll es dann mit Praxistagen zum *Juradistl-Lamm* und zum *Juradistl-Weiderind* in der Küche der Mensa weitergehen. Zum Abschluss der Zusammenarbeit, die das ganze Schuljahr über andauern wird, sind noch Exkursionen zu einem *Juradistl-Schäfer* und zu einem *Juradistl-Weiderind-Halter* geplant.

Infokasten: Juradistl – Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Juradistl ist das größte Biodiversitätsprojekt der Oberpfalz. Es ist damit Bestandteil der Bayerischen Biodiversitätsstrategie und wird aus Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz unterstützt. Die Regierung der Oberpfalz hilft bei der Umsetzung des Projektes tatkräftig mit. Ziel ist der Schutz gefährdeter Tier- und Pflanzenarten im Oberpfälzer Jura. Wesentliche Bestandteile sind der Aufbau eines Biotopverbundes, ein starkes Engagement in der Umweltbildung und der Aufbau von Allianzen zum Erhalt der biologischen Vielfalt. Dazu arbeiten viele Juradistl-Partner zusammen: Die Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg und Schwandorf sind die Träger des Projektes. Damit sind auch die Kreisverwaltungen und die zahlreichen Kommunen in den Landkreisen mit im Boot. Aber auch viele Ämter und Verwaltungen, Vereine, Verbände und nicht zuletzt die Juradistl-Markenfamilie: Schäfer, Rinderhalter, Schlachtbetriebe, Metzgereien, Wirte und Obstbaumbesitzer, Obstbauern, die Privatkelterei Nagler u. v. m.. Sie alle vereint ein Ziel: Der Erhalt der biologischen Vielfalt im Oberpfälzer Jura.

Infokasten: Staatliches Berufliches Schulzentrum (BSZ) Regensburger Land

Das Staatliche Berufliche Schulzentrum Regensburger Land umfasst die Berufsfachschulen für Ernährung und Versorgung, für Kinderpflege und für Sozialpflege sowie die Berufsschulen für Gärtner und für Floristen. Jugendliche in Berufsfindung und Asylsuchende und Flüchtlinge werden hier ebenso unterrichtet wie Schülerinnen und Schüler einer Partnerklasse der Bischof-Wittmann-Schule.

Die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung führt nach zwei erfolgreich absolvierten Schuljahren zum Berufsabschluss Staatlich geprüfte Helferin für Ernährung und Versorgung. Die dreijährige Ausbildung vermittelt nach erfolgreicher Abschlussprüfung den Berufsabschluss Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung. Unter bestimmten Voraussetzungen wird auch der mittlere Schulabschluss verliehen.

Das Fach Ernährung sowie das Kochen in der schuleigenen Mensa gehören zur Berufsausbildung. Die Schülerinnen und Schüler bereiten im Fach Speisenzubereitung und Service täglich ein 3-Gänge-Menü für die Mitschülerinnen und Mitschüler sowie die Lehrkräfte der Schule zu. Sie stellen die Speisepläne nach ernährungsphysiologischen, ökologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten zusammen. Bevorzugt verarbeiten sie regionale und saisonale Produkte. Der Lebensmitteleinkauf wird mit den Lehrkräften gemeinsam entsprechend geplant.

Kontakt: Ernestine Schütz, Staatliches Berufliches Schulzentrum Regensburger Land, Plattlinger Straße 24, 93055 Regensburg, Tel.: 0941/208 213 0, E-mail: sekretariat@bsz-regensburg.de

Josef Sedlmeier, Landschaftspflegeverband Regensburg, Altmühlstraße 1, 93059 Regensburg, Tel.: 0941/4009-361, E-mail: josef.sedlmeier@landratsamt-regensburg.de

Heidrun Waidele, Landschaftspflegeverband Regensburg, Altmühlstraße 1, 93059 Regensburg, Tel.: 0941/4009-364, E-mail: heidrun.waidele@landratsamt-regensburg.de

Thomas Schwarz, Projektmanagement Juradistl-Lamm, landimpuls GmbH, Bayernstraße 11, 93128 Regenstauf, Tel. 09402/948285, E-mail: schwarz@landimpuls.de