

Bio in der Mensa des Rhön-Gymnasiums: Der Start ist viel versprechend

In der Mensa des Rhön-Gymnasiums wird frisch gekocht. Mit 25 Prozent Bio-Anteil. Damit fiel der Startschuss für ein ehrgeiziges Projekt der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld.



Foto: Thinkstock | Regional und saisonal soll das Essen sein, das die beiden Köche der Mensa des Bad Neustädter Rhön-Gymnasiums seit Beginn des neuen Schuljahrs zubereiten.



Von Martina Harasim

15.11.2020 | aktualisiert: 19.11.2020 02:18 Uhr

Dr. Maike Hamacher ist die neue Projektmanagerin der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld. Sie ist die Nachfolgerin von [Corinna Ullrich](#) und betreut ein Projekt weiter, das ihre Vorgängerin auf den Weg gebracht hat: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung.

Im Oktober vergangenen Jahres setzte sich der Landkreis Rhön-Grabfeld Ziele zur Einführung und Etablierung von [Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung](#). In der Schulverpflegung von Schulen in Trägerschaft des Landkreises soll 30 Prozent

des eingesetzten Wertes aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Bis zum Jahr 2025 soll der Anteil auf mindestens 50 Prozent erhöht werden.

Regional und saisonal

Mit der Einführung einer Frischeküche am Rhön-Gymnasium wurde zu Beginn des neuen Schuljahrs die Praxisphase eingeleitet. Eine Köchin und ein Koch bereiten an vier Tagen in der Woche frisches Mittagessen vor. Ihr Ziel ist es, gesundes Essen in einem abwechslungsreichen Speiseplan anzubieten.

Neben Bio-Qualität wird beim Einkauf und der Speiseplangestaltung darauf geachtet, welche Lebensmittel gerade Saison haben und dass sie aus der Region kommen. Der Naturlandbetrieb Derleth liefert beispielsweise jede Woche Eier, Kartoffeln, Weizen- und Dinkelmehl, berichtet Hamacher in einem Gespräch mit dieser Redaktion.

45 bis 50 Essen gehen jeden Tag über die Theke, erläutert die Projektmanagerin. Noch befinde sich die Küche in der Entwicklungsphase: Das Küchenteam lotet Beschaffungsmöglichkeiten aus, baut Lieferbeziehungen auf, lässt sich Speisepläne einfallen und ist immer mit den jungen Kunden im Gespräch, um herauszufinden, was besonders gut geschmeckt hat, was nicht so gut ankam, was man anders machen könnte.

Kinder sind offen für Veränderungen

Um die Akzeptanz für die Frischeküche zu erhöhen, ging Hamacher unterschiedliche Wege. Kommunikation mit den Kindern, Eltern und Lehrern gehörte dazu. Hier hatte sie besonders die Schüler der unteren Klassen im Blick. Die Jüngeren sind, so Hamachers Erfahrung, offener für Veränderungen, was Essen betrifft. "Diejenigen, die seit Jahren zum Mittagessen ins Kaufland gehen, kriegen wir nicht", meint sie.

Um einen besseren Draht zu Bio-Lebensmitteln zu bekommen, ging das Küchenteam den Fragen nach: Was steckt eigentlich hinter der Idee des Ökolandbaus? Was bedeuten die verschiedenen Bio-Siegel? Und was macht Bio-Lebensmittel aus? Bei einer Hofbesichtigung ließen sich die Köche von Karl-Heinrich Weber erklären, wie Kreislaufwirtschaft in der Praxis aussieht.

"Insgesamt ist es der Küchenleitung, dank hohem Engagement und Kreativität gelungen, schon in den ersten Wochen einen Bio-Einsatz von knapp 25 Prozent zu realisieren! Und auch wenn natürlich noch weiteres Entwicklungspotenzial besteht, sind sich nach den ersten Wochen alle Beteiligten einig: Der Start ist richtig gut

gelungen!", heißt es ✕ einer gemeinsamen Presseerklärung von Landratsamt und Rhön-Gymnasium.

Wer ist die Neue?

Bioverpflegung in Kantinen ist nur ein Teil von Maike Hamachers Aufgabengebiet. Im Fokus der Ökomodellregionen stehen die Steigerung der Öko-Anbaufläche und die Verbindung von Regionalität und ökologischer Erzeugung. Als Projektmanagerin will sie die in Rhön-Grabfeld vorhandenen Potenziale erschließen und gemeinsam mit engagierten Akteuren vorhandene Strukturen beleben oder neue aufbauen.



Foto: Martina Harasim | Maike Hamacher ist die neue Projektmanagerin der Öko-Modellregion Rhön-Grabfeld.

Die 34-Jährige ist in Köln geboren und aufgewachsen und studierte Agrarökologie in Rostock, machte ihren Master an der Uni Kiel und promovierte. Vor, während und nach ihrem Studium war die Projektmanagerin immer wieder in landwirtschaftlichen Betrieben tätig, sie machte ein freiwilliges ökologisches Jahr im Bereich Umweltbildung und war auch in der Direktvermarktung von Öko-Produkten tätig.