

NACHRICHTEN

SAARWELLINGEN

Eltern-Kind-Gruppe mit Spielkreis

Im Haus der Jugend Saarwellingen trifft sich ab sofort ein neuer Spielkreis für Eltern mit Kindern ab zwölf Monaten, immer donnerstags von 9.30 bis elf Uhr. Es wird gespielt und gesungen, und die Eltern haben die Möglichkeit zum Austausch. *nic*

• Infos bei: Frau Hassel-Hoff, Telefon (0 68 38) 99 30 19

SAARLOUIS

VHS-Kurs zu

Aushängen und Flyern

Für Senioren mit Word-Kenntnissen bieten VHS der Stadt und KVHS Saarlouis jetzt einen Kurs an, in dem sie Schritt für Schritt lernen können, wie Aushänge fürs Gemeindehaus und Vereinsheim oder Flyer für den Förder- und Pensionärsverein am PC erstellt und gedruckt werden. Der Kurs findet Freitags, 21. und 28. Oktober, jeweils von zehn bis 13 Uhr im EDV-Saal im Landratsamt statt. Die Gebühr beträgt 45 Euro. *red*

• Anmeldung bei der VHS der Stadt Saarlouis unter Telefonnummer (0 68 31) 4 02 20.

SAARLOUIS

Mit Kindern über den Tod sprechen

Kinder haben je nach Alter ihre eigenen Vorstellungen von Leben und Tod. Um Kinder zu verstehen und ihnen helfen zu können, müssen Erwachsene sich selbst mit diesem Thema auseinandersetzen und auch wissen, was der Tod in den verschiedenen Altersstufen bedeuten kann. In einem Vortrag der VHS der Stadt Saarlouis am Montag, 24. Oktober, ab 19.30 Uhr im Theater am Ring in Saarlouis gibt Nicole Lobert, Lehrerin und Sozialpädagogin, konkrete Hilfestellung bei der Trauerarbeit. Die Veranstaltung ist kostenlos. *red*

• Telefonische Anmeldung unter: VHS Saarlouis, Telefon: (0 68 31) 4 02 20 oder per E-Mail: vhs@saarlouis.de.

ELM

Kampfsport mit 1000-jähriger Tradition

Mit dem Taekwondo Verein Elm organisiert das Jugendbüro Schwalbach für Jung ab elf Jahren ein Probetraining: Taekwondo ist ein koreanischer Kampfsport, der soziales Verhalten, Selbstbewusstsein sowie Körper- und Selbstbeherrschung fördert. Am Freitag, 4. November, von 18 bis 21 Uhr, in der Turn- und Festhalle Elm. Bitte eigene Getränke mitbringen, die Kosten betragen fünf Euro. *nic*

• Anmeldung im Jugendbüro Schwalbach unter der Telefonnummer (0 68 34) 57 11 52.

DILLINGEN

Kräuterwanderung für Familien

Die Kräuterpädagogin und Ernährungsberaterin Tanja Both leitet für die KEB am Samstag, 29. Oktober, in der Zeit von zehn bis 11.30 Uhr eine Familienwanderung durch die Natur, die sich auf den Winter vorbereitet. Treffpunkt ist die Eishalle in Dillingen. *kj*

• Anmeldung bis 26. Oktober, Telefon (0 68 31) 7 60 20.

PRODUKTION DIESER SEITE:
NICOLE BASTONG
MARGRET SCHMITZ

Wie lecker ist das denn?

Aktionen zum Tag der Schulverpflegung an Schulen im Landkreis Saarlouis

Aktionen zum Thema Essen und Trinken gab es gestern zum Tag der Schulverpflegung im Saarland an mehreren Schulen. Dabei sollten die Schulkinder für gesundes und leckeres Mittagessen begeistert werden.

Von SZ-Redakteurin
Nicole Bastong

Kreis Saarlouis. „Wie lecker ist das denn?“ – Unter diesem Motto stand gestern der erste Tag der Schulverpflegung im Saarland, an dem sich auch mehrere Einrichtungen aus dem Landkreis Saarlouis beteiligten. Bundesweit waren Schulen, Schullandheime und Speiseanbieter aufgerufen, sich mit Aktionen zum Thema Essen und Trinken in der Schule zu beschäftigen und so mehr Kinder für eine gesunde – und leckere – Mittagsverpflegung zu begeistern. Im Saarland koordinierte diese Aktionen die Landesarbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung im Saarland (LAGS) und die dort angesiedelte Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

Die Awo-Förderschule Dillingen und die Grundschule Bous hatten sich zwar ebenfalls bei der Vernetzungsstelle angemeldet, sagten aber kurzfristig ab.



Sozialministerin Monika Bachmann (Mitte) schnippelte mit den Drittklässlern der Grundschule im Vogelsang in Saarlouis gestern Vormittag Zutaten für einen Obstsalat. FOTO: THOMAS SEEBER

Dennoch hat der Landkreis Saarlouis aber eine gute Beteiligung am ersten Tag der Schulverpflegung vorzuweisen: Von 18 Caterern und Einrichtungen saarlandweit kamen sieben aus

dem Landkreis Saarlouis. Das Ziel des Tages der Schulverpflegung ist, mehr Kinder zum Mittagessen in der Schule zu bewegen. Damit Schüler gerne in ihrer Mensa essen, muss aber

nicht nur das Essen schmecken. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Saarland unterstützt Schulen dabei, ein Verpflegungskonzept zu entwickeln und einen geeigneten Caterer zu finden. Der Leiter der Vernetzungsstelle ist Ernährungswissenschaftler Christoph Bier. Auch Speiseanbieter, die ihr Angebot verbessern wollen, finden dort einen Ansprechpartner.

• Kontakt: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland, Christoph Bier, Saarbrücken, Telefon (06 81) 97 61 97 40.

www.vernetzungsstelle-saarland.de

Lecker muss nicht immer exotisch sein

Das MPG setzt auf ein ganzheitliches Konzept

Saarlouis. Exotische Früchte, in einem kleinen Korb nett hergerichtet, haben 444 000 Kilometer zurückgelegt, bis sie am Max-Planck-Gymnasium in Saarlouis landeten. Das hatten Schüler aus der siebten Klasse herausgefunden. 135 Kilometer herausgefunden. 135 Kilometer brauchten gesunde Lebensmittel aus der Region, die sie in einem Frühstückskorb präsentierten. Ein Geschenk für Umweltministerin Simone Peter, die sich gestern über das gesunde Essen am MPG informieren ließ. Dort lautet die Devise: „Lecker essen am MPG – wir schaffen das!“

Was ist eigentlich in meinem Essen drin? Welche ökologischen Konsequenzen bringen Lebensmittel mit sich? Solche und ähnliche Fragen stellten sich die Schüler im Rahmen des Projektes „MPG 2015 – mehr bewegen, richtig essen“. Das Saarlouiser Gymnasium hat sich das Ziel gesteckt, ein ganzheitliches bewegungs- und ernährungspädagogisches Kon-

zept zu entwickeln. „Wir sind froh hier mitbestimmen zu können“, sagten die Schulsprecher Christian und Laura. Die Ministerin durfte sich aus dem Korb mit exotischen Früchten ihr favorisiertes Obst aussuchen. Es war eine Banane. „Wissen Sie, was ein ökologischer Fußabdruck ist?“, fragte danach Jo-

hannes. „Ja“, die Ministerin wusste, dass es sich dabei um eine Karte handelt, die zeigt, wie viele Kilometer einzelne Lebensmittel zurücklegen, bis sie auf den hiesigen Teller landen. Wie lecker Lebensmittel aus der Region sein können, zeigten die Schüler mit selbst gemachtem Essen auf. *hth*



Natalie Sadik startete Projekte zu gesundem Essen. FOTO: THEOBALD

Gesund ist eben nicht immer lecker

Tag der Offenen Mensa bei Stefanie Schwed in der Grundschule Nalbach

Nalbach. Für die Nalbacher Grundschule, deren Mensa seit sechs Jahren in der Hand von Stefanie Schwed und ihrem Team mit inzwischen 20 Mitarbeitern liegt, bedeutete die gestrige Aktion sprichwörtlich Eulen nach Athen, oder besser gesagt, gesundes Essen nach Nalbach tragen. „Bei uns gibt es immer gesunde Sachen. Meist schmecken die mir auch. Aber

manches mag ich doch nicht“, erzählte der sechsjährige Alessandro. Zu Hause, so verriet er, würde er keinen Brokkoli essen, in der Schule dagegen schon. „Wir haben heute auch mal den Salat probiert. Aber ganz ehrlich, ich mag das gesunde Essen nicht so gerne“, erzählte Dennis, neun Jahre. Er ist kein großer Freund der gesunden Ernährung, mag gerne Fleisch und

wünscht sich endlich mal Pommes. Doch die gibt es nicht für die Kinder der Offenen Ganztagschule Nalbach. Stattdessen steht gesunde, vollwertige Kost mit höchstens zweimal Fleisch in der Woche auf dem Speiseplan. Im Schnitt 80 Jungen und Mädchen essen hier, auch im Tagesablauf der OGTS spielt, wie Silke Freitag, stellvertretende Leiterin der Betreuung erklärte, gesunde Ernährung eine große Rolle. Zur Feier des Tages gab es gestern Gemüsebratling mit Brokkoli, Kräuterquark und Feldsalat mit Kürbiskernen. „Auf jeden Fall schmeckt es besser, als man vermutet und als Alternative nehme ich es durchaus gerne“, urteilte Nalbachs Bürgermeister Patrick Lauer nach dem gemeinsamen Essen mit den Kindern. Er hat übrigens brav aufgegessen, David dagegen nicht. „Also jeden Tag gesundes Essen, das kann doch auch nicht so gut sein“, sagte er. Nach dem Essen hatten alle die Möglichkeit, das Essen auf einem Fragebogen zu bewerten. *cim*



Vollwertkost für Kinder: Man kann es ja mal probieren. FOTO: C. GRELL

Vogelsangschule hat jetzt Essensausschuss

Saarlouis. Sozialministerin Monika Bachmann besuchte gestern Vormittag die Ganztagsgrundschule Im Vogelsang in Saarlouis. Die Klasse 3.2. hatte zuvor zwei Stunden Unterricht mit Ernährungswissenschaftlerin Ina Pabst, die Themen wie Hygiene und gesunde Ernährung besprach, aber auch Geschmackstests machte. Zumindest die hygienischen Regeln hatten die Drittklässler schnell verinnerlicht: „Frau Bachmann, du hast deine Ringe noch an!“, wurde die Ministerin sofort gemahnt. Die sechs Jungs und 15 Mädchen schnippelten mit Lehrerin Marina Götzinger und Erzieherin Hanna Völz in der Schulmensa nahezu unfallfrei Äpfel, Orangen und Co zu einem großen Obstsalat, der nach dem Mittagessen als Nachtisch serviert wurde.

Im Ganztagsbereich der Vogelsangschule essen jeden Tag 186 Kinder zu Mittag. Das Essen wird vom Restaurant „Hofhaus“ in Beaumarais warm angeliefert. Vor einem halben Jahr hat Sozialpädagoge Dieter Kirsch an der Schule einen Essensausschuss gegründet, dem neben dem Essensanbieter und einem Mitarbeiter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung auch Schüler, Eltern sowie Erzieher und Lehrer angehören. Der Ausschuss trifft sich alle zwei Monate, um das Essensangebot an der Schule kontinuierlich zu verbessern. Erste Ergebnisse: Es werden kaum noch Zusatzstoffe verwendet, normale Nudeln wurden durch Dinkelnudeln ersetzt und die Speisepläne werden wöchentlich von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung überprüft. *nic*

Schulobst schnippeln in der Ruth-Schaumann-Schule

Lebach. Mit Riesenbegeisterung waren die Jungen und Mädchen der Lebacher Ruth-Schaumann-Schule bei der Sache, als sie gestern Morgen gemeinsam mit der saarländischen Umweltministerin Simone Peter einen Obstsalat zubereiteten. Die Ministerin wirbelte mit viel Schwung und Elan, um die Schüler von der wichtigen Bedeutung eines gesunden Obstfrühstücks zu überzeugen. Und die Grundschüler hatten sichtbar Spaß an diesem außergewöhnlichen Unterricht in Schälchen und Schnippeln.

Die Förderschule für Gehörlose und Hörbehinderte in Lebach nimmt seit 2010 am EU-Schulobstprogramm teil, bei dem drei Mal wöchentlich fri-

sches Obst und Gemüse an die Schulen geliefert wird. 20 Prozent davon stammen aus ökologischem Anbau zumeist einheimischer Betriebe.

„So kommen die Kinder auf den Geschmack und lernen zudem, wie man das Obst und das Gemüse auch richtig zubereitet“, erklärte Umweltministerin Peter. „Die Schule hat hier die seltene Gelegenheit“, ergänzte Konrektor Frank Kuphal, „Fehlverhalten im Elternhaus zu korrigieren.“

Peter betonte, wie wichtig es sei, dass gerade Kinder und Jugendliche ein Bewusstsein dafür entwickeln, wo ihre Nahrung herkommt und unter welchen Voraussetzungen sie erzeugt wird. *rup*



Die saarländische Umweltministerin Simone Peter (hinten rechts) half den Grundschulern an der Ruth-Schaumann-Schule in Lebach, einen Obstsalat zuzubereiten. FOTO: ROLF RUPPENTHAL