

Wie Lehrer regionale Lebensmittel haltbar machen

Lehrer der Bürstädter Erich-Kästner-Schule lernen mit dem Verein „Genial regional“, Lebensmittel zu konservieren – und bringen wertvolles Wissen zurück in den Unterricht.

Es duftet nach frischen Kräutern, Zwiebeln und eingekochten Tomaten. In der Schulküche der Erich-Kästner-Schule (EKS) in Bürstadt herrscht geschäftiges Treiben: Lehrer stehen an Töpfen, schneiden Gemüse, rühren Marmelade, diskutieren über Fermentation. Doch an diesem Tag geht es nicht um ein Klassenprojekt, sondern um sie selbst – um ihre eigene Weiterbildung. Unter dem Motto „Genial regional“ hat der gleichnamige Verein wieder zur Lehrerfortbildung eingeladen. Diesmal drehte sich alles um das „Konservieren von Lebensmitteln“ – ein Thema, das aktueller kaum sein könnte.

Lehrer lernen Altbewährtes und die moderne Küche

„Wir wollten uns bewusst diesem Schwerpunkt widmen“, erklärt Elke Killer, die an der EKS den Bereich Nachhaltigkeit und Ernährung koordiniert. „Bei unserer letzten Sitzung haben Lehrer Vorschläge gesammelt, und so fiel die Wahl auf das Haltbarmachen von Lebensmitteln. Das passt wunderbar zu unserem Schulgarten, den wir in der Schulgemeinschaft gemeinsam bewirtschaften.“ Im Herbst und nun auch ganz aktuell gibt es eine große Ernte – Tomaten, Zucchini, Äpfel, Pflaumen. Dann stellt sich die Frage, was man daraus zubereiten kann und wie die Lebensmittel haltbar gemacht werden.

Die Antwort fanden die rund 16 Teilnehmer in einer Mischung aus Theorie und Praxis: Fermentieren, Einmachen, Einkochen – altbekannte Methoden, die in Zeiten von Nachhaltigkeit und Klimaschutz wieder ganz neu an Bedeutung gewinnen. Klassisch sind es Marmeladen oder Chutneys, aber es geht um noch viel mehr. „Wir wollen zeigen, wie man saisonale Produkte regional einkauft oder erntet, frisch verarbeitet und so ein gesundes Lebensmittel für längere Zeit erhält. Das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für uns selbst.“

Als fachlicher Begleiter war an diesem Tag ein echter Profi aus der Region vor Ort: Stefan Beckmann vom Bio-Catering Beckmann aus Lautertal, der auch an der Kochschule Heidelberg unterrichtet, brachte seine Erfahrungen ein. Gemeinsam mit den Pädagogen wurden Rezepte erprobt, Tipps ausgetauscht und über die richtige Balance zwischen Tradition und moderner Küche diskutiert.

Die Fortbildung ist kein Selbstzweck. Im Gegenteil: Die Lehrer verstehen sich als Multiplikatoren, die ihr Wissen in den Unterricht tragen. Ab Jahrgangsstufe 6 steht das Thema Ernährung verbindlich im Fach Arbeitslehre auf dem Plan. Schüler lernen dabei auch, bewusst zu leben.

Regionale Produkte: Wissen fördern, Vielfalt bewahren

Dass das Projekt weit über die EKS hinausgeht, ist den Organisatoren wichtig. Die „Genial regional“-Workshops sind öffentlich und richten sich an Lehrer aus der gesamten Region. „So vernetzen wir uns und schaffen gemeinsam ein Bewusstsein für regionale Produkte“, betont Killer. Das Ziel sei klar: weg von industriellen Fertigprodukten, hin zu frischen Zutaten, deren Herkunft man kennt.

„Leider geht bei vielen Menschen das Wissen um heimische Erzeugnisse zunehmend verloren“, heißt es auch vonseiten des Vereins. „Industrielle Speisen haben die Küche erobert, regionale Vielfalt droht unterzugehen. Genau hier setzen wir an: Wir arbeiten präventiv und schulen Multiplikatoren – insbesondere Lehrer.“ Der Funke ist längst übergelungen. Für die Teilnehmer war der Tag nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine Gelegenheit, Bewusstsein zu schärfen – für sich selbst und ihre Schulgemeinschaft.