

Vom gesunden Umgang mit Lebensmitteln

Die Klasse 2b der Philipp-Reis-Schule besucht während der Projektwoche das „Paradieschen“

Gelnhausen/Linsengericht (jol). Bei der Projektwoche, die am Samstag in einem Tag der offenen Tür endet, besuchte gestern die Klasse 2b der Philipp-Reis-Schule das „Paradieschen“ in Altenhaßlau. „Wir beteiligen uns am Projekt ‚Gesunde Schule‘ und wollten den Kindern zeigen, wie mit Lebensmitteln umgegangen werden sollte“, sagte Schulleiter Jochen Bühler beim Rundgang mit Verkaufsleiter Michael Mosch, der die Besucher auch hinter die Kulissen führte.

„Wo sind Cherrytomaten, Minispinat und Feldsalat?“, fragte Michael Mosch beim Weg in den Markt des „Paradieschen“. Fröhlich eroberte die Klasse 2b der Philipp-Reis-Schule nach der Wanderung quer durch die Stadt den Verkaufsraum. Schnell hatten sie das gesuchte Gemüse gefunden. Auch an der Frischetheke bemerkten die Besucher gleich einen Unterschied.

„Ja, bei uns ist die Käsetheke viel größer als die Fleischtheke“, bestätigte Mosch. Und wie im ganzen Markt seien auch dort nur Produkte aus biologischer Herstellung zu finden. „Sie arbeiten mit der Natur“, sagte ein Mädchen, als Mosch dieses Thema weiterführte.

„Ja, das ist besser, als ich es hätte ausdrücken können“, sagte der Verkaufsleiter. Das „Paradieschen“ hat seine Wurzeln aber nicht im Markt, sondern als Bio-Lieferdienst. Mosch zeigte den Kleinen den größten Kühlschrank, den diese je gesehen, geschweige denn betreten hatten. Von dort verfolgte die Gruppe die Lieferkette der Waren, bei denen großer Wert auf biologischen Anbau und Herstellung gelegt wird. „Wir nutzen so wenig Plastik, wie es nur geht“, sagte Mosch. Schalen würden aus Pappe, einige der Tüten aus verarbeiteter Maisstärke bestehen. „Diese Tüten könnt ihr nicht essen, aber man kann sie gut zu Kompost verarbeiten.“ Und Kom-

post sei im biologischen Anbau wichtig, da keine chemischen Dünger und keine Pestizide genutzt werden dürften.

Einen Schritt weiter schauten die Kinder den Packerinnen zu, die an ihren Arbeitsplätzen die Bestellungen der Kunden in die richtige grüne Mehrwegkiste legten und in einem weiteren Kühlhaus zwischengelagerten. Die Kinder waren sehr erstaunt, wie gut alles organisiert war. Jubel brach aus, als Mosch sie zu einem gesunden Frühstück einlud. Mit frischem Gemüse und Saft war es dann kein Problem, dass am Schluss noch Kräppel genascht wurden. Auf dem Weg nach draußen bedankten sich die Kinder herzlich.

Mosch war beeindruckt, wie aufgeweckt die Klasse das „Paradieschen“ erkundet hatte. „Wir setzen schon lange das Projekt ‚Gesunde Schule‘ unter anderem mit einem zuckerfreien Vormittag um“, sagte Schulleiter Bühler. Schon in der Grundschule solle und müsse eine



Verkaufsleiter Michael Mosch (rechts) erklärt den Schülern der Klasse 2b, wo sie die Tomaten und andere Lebensmittel finden.

FOTO: LUDWIG

Basis für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln geschaffen werden.

Im Laufe der Projektwoche wird die 2b noch den Weidenhof in Wächtersbach als landwirtschaftli-

ches Unternehmen sowie das Restaurant „Mittelpunkt“ an der Gelnhäuser Stadthalle als weitere Glieder der Nahrungskette kennenlernen.