

URL: <http://www.swp.de/1131803>

Autor: AMREI GROSS, 28.09.2011

"Ernährung ist mehr als nur Sättigung"

BÖRSLINGEN: Wie sich Kühe anfühlen, wie frische Milch schmeckt, wie Landluft riecht - Schüler der Sägefelschule in Ulm-Wiblingen haben den Hof der Boschs in Börslingen erkundet. Ein Tag in der Ernährungswoche.



Frisch vom Hof: Der Börslinger Landwirtschaftsmeister Peter Bosch schenkt den Schülern der Wiblinger Sägefelschule Milch ein. Foto: Amrei Groß

Im Tagesablauf vieler Familien ist das Essen zur Nebensache geworden. Tiefkühl- und Fertigprodukte regieren in der Küche. Schnell soll es gehen, billig soll es sein. Wie gut frische Produkte aus der Region schmecken, gerät mehr und mehr in Vergessenheit. Landwirtschaftsmeister Peter Bosch aus Börslingen sieht diese Entwicklung mit Sorge. "Ernährung ist mehr als nur Sättigung", findet er. Frische Produkte aus der Region, selbst zubereitet und im Familienkreis genossen, sind seine Welt. Diese Begeisterung Kindern und Jugendlichen zu vermitteln, sieht er als eine "gesellschaftliche Aufgabe", denn im Elternhaus werde dies heute viel zu selten getan.

Das ist auch das Anliegen der "Stiftung Christoph Sonntag". Sie bietet seit 2010 Projektwochen für Haupt- und Werkrealschulen an, im Mittelpunkt stehen gesunde Ernährung, frische Mahlzeiten und gemeinsames Essen. Die Sägefelschule in Wiblingen nimmt zum zweiten Mal teil: Die 16 Schüler der sechsten Klasse, 12 und 13 Jahre alt, besuchten gestern den Hof von Peter und Martin Bosch in Börslingen.

"Ich weiß, dass ich die Welt nicht von heute auf morgen verändern kann", sagt Peter Bosch. Es sei jedoch wichtig, die richtigen Akzente zu setzen. "Dass es in dieser absolut kommerziellen Welt noch Persönlichkeiten wie Christoph Sonntag gibt, die sich auf ideeller Ebene einsetzen, freut mich", stellt der 62-Jährige fest. Bosch unterstützt die Ernährungswochen indem er Kindern und Jugendlichen das Erlebnis Bauernhof nahe bringt.

Die Schüler aus dem Ulmer Stadtteil streichelten Kühe, Schafe und Kälber, kuschelten mit Hasen, Katzen und

Zwergziegen, fühlten frisches Heu, rochen die intensive Landluft, versuchten sich als Melker und probierten frische Vollmilch. Für Lehrerin Charisma Seidel ist das eine wichtige Erfahrung. In Wiblingen gebe es kaum noch Landwirtschaft. "Vielen Kindern fehlt der Einblick, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie produziert werden." Der gedankenlose Griff zu Fertignahrung sei daher fast selbstverständlich.

Der Besuch auf dem Boschhof ist nur einer von mehreren Schritten. Heute bereiten die Sechstklässler ein typisch regionales Gericht zu. Der Donnerstag steht im Zeichen von Etikette und Tischkultur. In der "Forelle" im Ulmer Fischerviertel wollen Lehrer und Schüler ein gemeinsames Mahl genießen.

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung

Copyright by SÜDWEST PRESSE Online-Dienste GmbH - Frauenstrasse 77 - 89073 Ulm