KLEINE ZEITUNG G7 | DIE STADTZEITUNG
SONNTAG, 30. SEPTEMBER 2012

Das essen Grazer Schüler

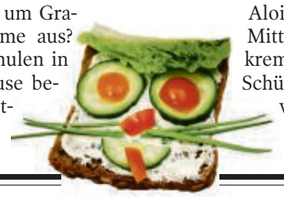
Schulbuffets sind in aller Munde: Sie sollen gesünder werden. Für G7 Anlass genug, in der großen Pause in Grazer Schulen zu jausnen.

JAUSEN-SHERIFFS: HELMUT BAST, SABRINA LUTTENBERGER, CARMEN OSTER, ROBERT PREIS, MICHAEL SARIA

Vorbildlich: An der NMS Andritz verkaufen Angele, Crisel und Jasi ihren Schulkollegen selbst gemachte Brote
GERY WOLF, KK

Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Daher sollte gesunde Ernährung schon beim Nachwuchs großgeschrieben werden. Genau hier setzt das Projekt „Schulbuffet OK" an, das diese Woche von den Landesrätinnen Kristina Edlinger-Ploder und Elisabeth Grossmann sowie Minister Alois Stöger präsentiert wurde. Gemeinsam mit „Styria Vitalis" und 14 steirischen Schulen soll ein Programm erarbeitet werden, wie man Schüler ab 14 Jahren mit gesunder Jause versorgen kann.

Doch wie sieht's jausentechnisch rund um Grazer Klassenräume aus? G7 hat fünf Schulen in der großen Pause besucht. Das kaltwarme Fazit: Einige Buffets haben sich die Note „Sehr gut" verdient – bieten sie doch frische Vollkorn-Weckerln mit Gemüse, Obst und Salate. Bei anderen Buffets jedoch machen weiterhin zuckerhaltige Limonaden und fettreiche Speisen Schule – und somit den Ansatz zur gesunden Jause zur Schoko-Schnecke (siehe Details unten).



> Präsentation ist in Sachen gesunde Ernährung ausschlaggebend."
>
> **Katharina Schradt,** Koordination „Schulbuffet OK" bei Styria Vitalis

Schüler schmieren Brote selbst

In der Andritzer Reichsstraße jedenfalls ist beinahe alles in Butter: Hier gibt es keinen Pächter, der das Buffet betreibt. Nein, in Alois Müllers Neuen Mittelschule Andritz krempeln seit Jahren Schüler wie Lehrer abwechselnd die Ärmel hoch – und schmieren Aufstrichbrote. Ohne Geschmacksverstärker, mit Spaß an der Arbeit. Dazu gibt's frisches Obst, Gemüse und selbst gebackenen Kuchen – allein, die zugekauften Müsli-Riegel müssen offenbar dennoch sein. Die Jause wird dann im Parterre der Schule verkauft – die Einnahmen kommen in die Klassenkasse und werden für Ausflüge verwendet.

„Präsentation ist in Sachen gesunde Ernährung ausschlaggebend", weiß Katharina Schradt vom Verein Styria Vitalis. „Ein Obstkorb etwa sollte nicht im letzten Winkel versteckt stehen und nicht mit Schokoriegeln konkurrieren müssen." Auch Automaten in den Schulgebäuden würden dem gesunden Schulbuffet Konkurrenz machen. Man müsse aber auch unterscheiden, um welchen Schultyp es sich handelt, so die Expertin. „In der Volksschule kann man die Kinder noch über die Eltern erreichen. In der Oberstufe ist das schon schwieriger."

Gunter Pachatz, Direktor des BG/BRG Pestalozzi, kennt das Problem. „Man muss den Schülern etwas bieten oder sie wandern zum Supermarkt nebenan." Das Gymnasium erfüllt in Sachen Schulbuffet den Leitfaden des Gesundheitsministeriums und wurde sogar mit einem Zertifikat ausgezeichnet. So hat man im Schulausschuss beschlossen, Ungesundes teurer zu verkaufen als Gesundes. Weiters will man das Angebot an zuckerhältigen Getränken in den nächsten Monaten reduzieren.

DER G7-TEST: WAS GRAZER SCHULBUFFETS AUF LAGER HABEN

BG/BRG PESTALOZZI

Sortiment: Es gibt unter anderem hübsch präsentiert Kornweckerln, frisches Obst, aber auch Schnitzelsemmeln und Pizzastangerln.
Bestseller: die Schnitzelsemmel
Süßes: Muffins, Donuts, Schokoriegel
Bösewicht: Fanta (1 Euro), Donut (1 Euro), Snickers (90 Cent)

BG/BRG/MG DREIHACKENG.

Sortiment: Vollkorn-Weckerl mit Gemüse, Salate, Obstsalate, keine Butter oder Mayonnaise
Bestseller: Ciabatta mit Tomate, Mozzarella und Salat
Süßes: diverse Mehlspeisen, Muffins, Donuts
Bösewicht: großer Schoko-Donut (2 Euro), Eistee (1,30 Euro)

WIKU GRAZ

Sortiment: Das gesamte „Wurst"-Sortiment wurde auf Pute umgestellt: im Semmerl, im Kornspitz etc. Es gibt auch frisches Obst.
Bestseller: Putensemmel
Süßes: Donuts, Muffins, Mars & Co.
Bösewicht: Schokoschnecke (1,70 Euro), Cola (1,20), Donut (1,20).

NMS ANDRITZ

Sortiment: Aufstrichbrote (von Schülern gemacht), dazu Obst, saisonales Gemüse. Keine Wurst
Bestseller: eben die Brote, aber auch die fertigen Müsli-Riegel
Süßes: selbst gebackener Kuchen
Bösewicht: Einige Eltern ärgern sich über den Joghurt-Automaten (je 60 Cent) – „zu viel Zucker".

HTBLA ORTWEINSCHULE

Sortiment: Getränkeautomaten, Kaffeeautomaten etc. im Haus. Dazu eine gut bestückte, von Styria Vitalis ausgezeichnete Kantine.
Bestseller: Weckerl, Kornspitz
Süßes: Früchteplunder, Fair-Trade-Schokolade
Bösewicht: Leberkäs-Semmel, Schoko-Schnecke, Cola (1,10)

JAUSENTIPPS VON DER EXPERTIN

Getränke: Wasser, ungesüßter Tee, verdünnte Obstsäfte ohne Zuckerzusatz
Obst und Gemüse: Äpfel, Pfirsiche, Trauben, Bananen, Karotten, Tomaten sollten immer dabei sein.
Brot: Vollkornbrot oder Vollkornweckerl. Das Brot am besten mit magerem Käse oder magerer Wurst belegen. Auch Getreide- und Zucchinilaibchen eignen sich dafür.
Aufstriche: Gemüse- und Hülsenfruchtaufstriche (Linsen, Kichererbsen, Bohnen)
Milch von Kuh, Ziege, Schaf oder Joghurt sind wertvolle Lieferanten für Kalzium.
Knabbern: Ungesalzene Nüsse (Cashewkerne, Sonnenblumenkerne, Erdnüsse und Pinienkerne) sind erlaubt oder auch Trockenfrüchte wie Datteln, Marillen und Ananas.

ANZEIGE