Die Essen-AG der Freien Aktiven Schule Wülfrath setzt auf Wirtschaftsgemeinschaft mit regionalen Landwirten

In der Mensa der Freien Aktiven Schule Wülfrath GmbH hat sich Bettina Berens gemeinsam mit einer anderen Mutter das Thema Ernährung auf die Fahne geschrieben. Sie möchte Schülerinnen und Schülern, aber auch den Lehrenden ein anderes Bewusstsein für Lebensmittel vermitteln. Nicht der Preis soll im Mittelpunkt stehen, sondern die Qualität und der Wert einer vielfältigen Landwirtschaft in der Region.

Um das umsetzen zu können, möchten sie sich in Zukunft an Modellen wie dem Netzwerk „Solidarische Landwirtschaft“ beteiligen. Darin schließen sich Gruppen von Privatpersonen oder Unternehmen mit landwirtschaftlichen Betrieben zusammen. Die Gruppen verpflichten sich, jährlich einen im Voraus festgesetzten Betrag an den Hof zu zahlen. Das ermöglicht dem Landwirt, sich unabhängig von Marktzwängen einer guten landwirtschaftlichen Praxis zu widmen und bedarfsorientiert anzubauen. Im Gegenzug erhält die Gruppe die Ernte. Der wesentliche Punkt bei diesem Konzept: Alle teilen sich die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte.

Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	250 Portionen
Zielgruppe:	Schüler, Beschäftigte
Anzahl Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	3 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

Regional – so weit wie möglich

Die Essens-AG der Freien Aktiven Schule kooperiert bisher mit einem Demeter-Hof, dem sie nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft das ganze Jahr über die gleiche Menge Möhren für einen gleichbleibenden Preis abnimmt. **„Beide Seiten können sich aufeinander verlassen und profitieren dadurch von der Kooperation“**, meint Berens.

Denn die nicht ständige Verfügbarkeit regionaler Produkte ist für Berens und das achtköpfige Küchenteam die größte Herausforderung. Weder Eltern noch Kinder würden es akzeptieren, wenn es im Winter keine Paprika gibt. „Daher müssen wir Kompromisse eingehen“, sagt Berens. „Regionalität ist wichtig, aber nur so lange wie mach- und bezahlbar.“ Um mehr regionale Produkte verwenden zu können, setzt Berens deswegen auf die Förderung kleiner landwirtschaftlicher Betriebe und hofft, dass sich Projekte wie das Netzwerk „Solidarische Landwirtschaft“ durchsetzen.

Regionalität bedeutet für uns …

„…wenn die Lebensmittel im Umkreis von 150 Kilometern rund um die Schule hergestellt werden.“

Kontakt:

Freie Aktive Schulen Wülfrath gemeinnützige GmbH
Südstr. 12, 42489 Wülfrath
Essens-AG: Frau Berens