

Nachbericht zur Abschlussveranstaltung „Mach's Mahl-Snacks“ am 27.11.2017

Neun gesundheitsförderliche Snacks für die Pausen

ESSLINGEN: Die Kooperationspartner des Projekts „Mach's Mahl – Snacks“ ziehen in Esslingen am Neckar eine positive Bilanz

Neun leckere und ausgewogene Snacks für die Pause von Schülerinnen und Schülern: Das ist das Ergebnis des Projekts „Mach's Mahl – Snacks“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden Württemberg (VNS-BW). Dabei zeigt der Untertitel des Projekts „Optimierung des Angebots von Bäckereien in Schulen“ wohin die Reise gehen soll.

Während der Abschlusstagung am Montag, 27. November 2017, im Alten Rathaus in Esslingen am Neckar berichteten die beteiligten Projektpartner von ihren positiven Erfahrungen und stellten die neun Pausensnacks, beispielsweise den Fruchtling, den Müsli-Bert oder die Tommy-Stulle, öffentlich vor. Jetzt hoffen die VNS-BW und ihre Projektpartner darauf, dass landesweit möglichst viele Bäckereien die Rezepte ordern, und die Snacks an den Schulen im Land während der Pausen anbieten.

Mit im Boot der Kooperationspartner waren neben der VNS-BW die beiden Bäcker-Innungsverbände Baden und Württemberg, zwei gewerbliche Schulen in Durlach und Stuttgart sowie vier Pilotbäckereien. Unterstützt wurde die Aktion vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

„Kinder und Jugendliche sollen in der Schule gesund, ausgewogen und genussvoll essen können. Dazu gehören auch Pausen-Snacks aus Bäckereien“, erläuterte Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL den Hintergrund des Projekts. Schulen und Bäckereien, die sich daran beteiligen möchten, können sich nun an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg wenden und bekommen von dort neben den Rezepten für die neuen Pausen-Snacks noch viele weitere Informationen und Hilfen.

Entwickelt wurden die Snacks von Auszubildenden im Bäckerhandwerk in enger Zusammenarbeit mit den Pilotbäckereien Frank in Stuttgart, Leonhardt in Bretten, Reinhardt in Knittlingen und Schlär in Mudau. Grundlage für die Rezepte war ein



Kriterienkatalog, der von der VNS-BW eigens für die Aktion entwickelt worden war und der sich an den Beratungsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. anlehnt.

Dieser Katalog enthält die Anforderungen an eine gesundheitsförderliche und schmackhafte Pausenverpflegung. So darf beispielsweise der Gesamtenergiegehalt eines Pausen-Snacks laut Lena Melzer von der VNS-BW höchstens 20 Prozent der Tagesenergiemenge betragen und es darf nur eine begrenzte Menge an Fett, Zucker oder Salz verwendet werden. „Zudem sollen regionale, saisonale und Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau so oft wie möglich eingesetzt werden“, sagte Melzer.

Herausgekommen sind vielfältige und nährstoffoptimierte Snacks, die genau den Geschmack der Schülerinnen und Schüler treffen. Dass die Zwischenverpflegung bei Kindern und Jugendlichen ankommt, zeigte der Praxistest. Die beteiligten Bäcker verkauften die Snacks während der Pausen in den Schulen und auch in ihren Bäckereien.

„Wir stehen mit dem neuen Angebot nicht in Konkurrenz zu den Mensen“, stellte Melzer klar. Es gehe darum, an den Schulen ein weiteres Angebot zur Verfügung zu stellen. Laut Melzer besuchen immer mehr Schülerinnen und Schüler in Baden-Württemberg eine Ganztagschule. Deshalb sei neben einer leckeren und abwechslungsreichen Mittagsverpflegung auch ein ausgewogenes und attraktives Snackangebot in den Pausen zwischendurch wichtig.

Ute Sagebiel-Hannich, die Geschäftsführerin des Bäckerinnungsverbands Baden, geht davon aus, dass das Projekt „über den heutigen Tag hinaus wirkt“. Vor allem an Berufsschulen seien solche Snacks „unverzichtbar“. Andreas Kofler, Geschäftsführer des Landesinnungsverbands für das Württembergische Bäckerhandwerk, würdigte vor allem die Kreativität der Auszubildenden, die die Rezepte erarbeiteten. „Wenn junge Leute etwas für junge Leute entwickeln, dann hat das einen ganz anderen Stellenwert“, sagte er. Das Bäckerhandwerk sei auf einem guten Weg.

Ähnlich sah das auch Friedlinde Gurr-Hirsch. „Wir sind überzeugt, dass wir mit den neuen Snacks einen wirkungsvollen Beitrag zu einer gesund erhaltenden, nachhaltigen und genussvollen Ernährung von Kindern und Jugendlichen leisten können“, lobte die Staatssekretärin das neue Angebot. Das Projekt sei ein Baustein bei den zahlreichen Aktivitäten des Landes im Bereich der Schulverpflegung.