



Wenn essen zum schönen Gemeinschaftserlebnis wird – 1. Saarländischer Ernährungspreis in mehreren Kategorien verliehen

Die Max-von-der-Grün-Schule Merchweiler steckt seit Jahren viel Energie und Kreativität in die Verbesserung der Mittagsverpflegung. Inzwischen können sich die Kinder über ein flexibles Online-Bestellsystem auch kurzfristig fürs Mittagessen anmelden und haben die Auswahl zwischen vier Menüs. Unverträglichkeiten können zudem im System hinterlegt werden, eine App warnt automatisch bei der Auswahl von Gerichten vor Allergenen. Jede Klasse isst gemeinsam mit dem Klassenlehrer oder der Klassenlehrerin. Auch die Kinder, die ihr Essen von zu Hause mitbringen, sitzen mit den anderen Kindern zusammen am Mittagstisch – Essen als Gemeinschaftserlebnis. Die Rhythmisierung des Schulalltags wurde entsprechend angepasst.

„Dieses Verpflegungskonzept, das liebevoll nach den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen ausgerichtet ist, hat uns überzeugt. Der Saarländische Ernährungspreis in der Kategorie Kitas & Schulen geht an die Max-von-der-Grün-Schule“, so

der Minister für Umwelt und Verbraucherschutz, Reinhold Jost, bei der Preisverleihung im Wintringer Hof in Kleinblittersdorf.

Auch besondere „Innovation“ in der Gemeinschaftsverpflegung war beim 1. Saarländischen Ernährungspreis gefragt. So wurde die Sophie-Scholl-Gemeinschaftsschule wegen ihres ganzheitlichen Konzepts mit dem IKK-Südwest-Innovationspreis ausgezeichnet. „Ausschlaggebend für uns war die Kombination vieler Elemente, die Gemeinschaftsverpflegung an dieser Schule zu einem beeindruckenden und schlüssigen Gesamtkonzept formen: frische Zutaten mit Fokus auf die Region, das soziale Ritual des gemeinsamen „Erlebnis“ Mittagessen aber auch, dass Schülerinnen und Schüler mit klugen Ideen lernen, Lebensmittel wertzuschätzen und auf Verschwendung zu achten – all das zeigt, dass Ernährung an dieser Schule mit nachhaltiger Auswirkung auf die Gesundheit und das Ernährungsverhalten der Kinder innovativ gedacht wird“, so IKK Südwest-Vorstand und Preisstifter Prof. Jörg Loth.

Der Saarländische Ernährungspreis wurde gemeinsam von der Innungskrankenkasse IKK Südwest und dem Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz erstmals ausgelobt. Bewerben konnten sich Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in vier Kategorien: Kitas & Schulen, Betriebe, Krankenhäuser & Rehaeinrichtungen sowie Seniorenhäuser. Gesundheit und Genuss, Ökonomie, Innovation und Realisation waren die Bewertungskriterien für die elfköpfige Jury.

Minister Jost: „An Kantinenessen werden generell hohe Anforderungen gestellt. Es soll gesundheitsfördernd, abwechslungsreich, ausgewogen sein und natürlich gut schmecken. Und das alles zu moderaten Preisen. Mit dem Ernährungspreis wollen wir Beispiele guter Praxis bekannt machen und andere Einrichtungen ermuntern, sich auch mit dem Thema auseinander zu setzen.“

IKK-Südwest-Vorstand Prof. Jörg Loth freute sich über eine gelungene Preisverleihung: „Wir haben erleben dürfen, wie viele Menschen und Einrichtungen sich täglich dafür engagieren, dass Kita-Kinder, Schüler, Patienten, Mitarbeiter und Senioren sich ausgewogen ernähren können. Mit diesen beeindruckenden Konzepten lassen sich die Einstellung und das Verhalten in punkto gesunde Ernäh-

rung im Saarland nachhaltig verbessern. Das ist uns als regionaler Krankenkasse ganz besonders wichtig. Wir danken allen Bewerbern für ihre tollen Ideen! Wir freuen uns schon jetzt auf den nächsten Saarländischen Ernährungspreis!“

Die weiteren Preisträger:

In der Kategorie Betriebe überzeugte das Konzept des Studentenwerks im Saarland e.V, Hauptmensa Standort Saarbrücken die Jury.

Jury-Begründung: Die Uni-Mensa erreicht eine hohe Zahl junger Menschen, für die ein ausgewogenes Ernährungskonzept auch aus gesundheitsprognostischen Gründen bedeutsam ist. Alle wünschenswerten Aspekte einer modernen Ernährung, die die Aspekte der Regionalität, der Ressourcenschonung, der fairen Wirtschaftsbeziehungen sowie der kulturellen Vielfalt und Partizipation beinhaltet, sind hier umgesetzt. Man spürt die Begeisterung der Verantwortlichen bereits in der Beschreibung, dahinter steht ein „belief-system“, in dem alle sich finden, Normalkonsumenten, Allergiker, Vegetarier, Veganer, Gewichtsbelastete.

In der Kategorie Krankenhäuser & Rehaeinrichtungen machte das St.-Nikolaus-Hospital Wallerfangen das Rennen.

Begründung der Jury: Das St-Nikolaus-Hospital hat ein ausführliches Konzept eingereicht. Es berücksichtigt die Hinwendung zum Patienten (Logopädie, Diätberatung, schöner Essplatz) sowie Lehrküchen für Patienten und Mitarbeiter. Beim Mittagessen kann unter vier Menüs gewählt werden. Die Kantine wurde auch für Besucher geöffnet und ist inzwischen zum Treffpunkt für Wallerfanger Bürgerinnen und Bürger geworden.

Preisträger in der Kategorie Senioreneinrichtungen ist die Stiftung Saarbrücker Altenwohnstift.

Begründung der Jury: Die Stiftung Saarbrücker Altenwohnstift ist die einzige stationäre Senioreneinrichtung im Saarland, die eine nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifizierte Menülinie anbietet. Sie hat ein sehr umfangreiches und gut durchdachtes Konzept eingereicht. Sie beschäftigt eine Ökotrophologin, und Essen wird als Event gesehen und zelebriert.

IKK Südwest und Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz werden den Preis künftig alle zwei Jahre verleihen. Das Preisgeld pro Kategorie beträgt 1000 Euro. Der IKK-Südwest-Innovationspreis für wegweisende Konzepte ist mit 3000 Euro dotiert.

Pressekontakt:

Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Sabine Schorr, *Pressesprecherin*

Tel.: 0681 501 – 4710 | E-Mail: s.schorr@umwelt.saarland.de