

Von Schülern für Schüler

Gesunde Snacks selbst zubereiten und dann im eigenen Schülercafé verkaufen: Die BKK-VBU unterstützt dieses Projekt an der Gesamtschule in Bad Doberan.

Wer in jungen Jahren zu viel, zu fett und zu ungesund isst, legt den Grundstein für Adipositas, Diabetes und andere Erkrankungen. Deshalb ist es so entscheidend, dass gesundes Essen schon im Kindes- und Jugendalter gelernt wird. Wie das langfristig gelingen und dabei noch Spaß machen kann, soll das Projekt „Schülercafé“ zeigen, das die BKK-VBU an der Regionalen Schule am Kamp in Bad Doberan fördert.

„Wir wollen mit dem Projekt Jugendliche für das Thema gesunde Ernährung begeistern – sowohl im Hinblick auf ihren eigenen Lebensstil als auch auf ihre berufliche Zukunft“, erklärt Arne Dahlke, der bei der BKK-VBU für das Projekt verantwortlich ist. In Mecklenburg-Vorpommern ist der Tourismus einer der größten Arbeitgeber, auch im Gesundheitsbereich sehen viele Jugendliche gute Zukunftsaussichten. Aktiv teilnehmen können Schülerinnen und Schüler der zehnten Klassen, von denen sich im Vorfeld schon einige gemeldet haben, die unbedingt bei der über das ganze Schuljahr laufenden Arbeitsgemeinschaft mitmachen wollen.

Um zu wissen, was es im sogenannten Schülercafé geben soll, werden Eltern, Lehrer und natürlich die knapp 300 Schüler zu ihren Ernährungsgewohnheiten befragt. Bevor die Schüler selbst den Kochlöffel schwingen, führen Experten in die ernährungsmedizinischen Grundlagen ein. In der schuleigenen Lehrküche lernen die Schüler unter Anleitung eines erfahrenen Gesundheitskochs, leckere und hochwertige Mahlzeiten und Snacks zu kochen, die später einmal pro Woche während der Pausen im Schülercafé verkauft werden. Die



*Frisches und gesundes
Essen aus der Lehrküche.*

Preise für die gesunden Alternativen zu Pizza oder Milchschnitte werden zwischen 1,50 und 3 Euro liegen und die laufenden Kosten decken. Wenn sich alles gut eingespielt hat, kann das Café später auch an weiteren Tagen öffnen.

Aber was passiert, wenn die Zehntklässler im Sommer die Schule verlassen? „Das Projekt funktioniert langfristig, weil die Teilnehmer ihr Wissen an Schüler der neunten Klassen weitervermitteln, damit die das Café weiterführen können“, erläutert Dr. Philip Michel von MedPrevio, der das Konzept erarbeitet hat. Auch Arne Dahlke ist von der Idee überzeugt: „An der Regionalen Schule am Kamp zeigt die BKK-VBU, dass sie immer wieder neue und kreative Wege findet, um die Gesundheit von klein auf zu fördern.“ Und er ist optimistisch, dass das Café in Bad Doberan ein Erfolg wird: „An einer anderen Schule läuft das Projekt Schülercafé schon seit drei Jahren erfolgreich, und zwar ganz ohne weitere Unterstützung – von Schülern für Schüler.“