„Grunzmobil“ verdarb vielen den Appetit

Schüler der Elsenztalschule bekamen mit zum Teil drastischen Filmen die leidvollen Zustände in der Massentierhaltung aufgezeigt

Von Anna Haasemann-Dunka

Bammental. Das übergroße Schwein auf dem Fahrzeugdach war unübersehbar. Auf seinem Rücken stand in grüner Schrift: Probier's vegan – den Tieren, der Gesundheit und der Umwelt zuliebe“. Bei diesem ersten freundlichen Eindruck vom „Grunzmobil“ der Albert-Schweitzer-Stiftung blieb es allerdings nicht. Die Filme, die das Fahrzeug mit eingebautem Beamer und Videoleinwand mitgebracht hatte, zeigten den Schülern der achten, neunten und zehnten Klasse der Elsenztalschule schonungslos die leidvollen Zustände in der Massentierhaltung. Aber die Schüler wurden vorher vom Team des „Grunzmobils“ – Nicolas Thun und Saskia dos Santos Coelho – gewarnt und wer nicht hinschauen wollte, musste es auch nicht. „Die Filme sind schon recht drastisch“, meinte Nicolas Thun.

Das Akkordschlachten von Kaninchen, denen gleich nach dem Kehlschnitt das Fell über die Ohren gezogen wird oder die Kastration von Ferkeln ohne Betäubung konnten die Schüler kaum mit ansehen. „Gefühllos ist das“, kommentierte ein Schüler und eine Schülerin meinte: „Wenn ich jetzt ein Schweineschnitzel auf dem Teller sehe, muss ich mich bestimmt übergeben.“ Wichtig war den Veranstaltern, mit den Schulklassen ins Gespräch zu kommen und Alternativen zum Fleischkonsum aufzuzeigen, dessen vielfältige negative Folgen die Gesundheit genauso belasten wie die Umwelt.

60 Kilogramm Fleisch werden pro Kopf pro Jahr hierzulande konsumiert. „Die Massentierhaltung ist der größte Treibhausgasverursacher noch vor allen Fahrzeugen, Schiffen, Zügen und Flugzeugen zusammen“, sagte Nicolas Thun. Seinen jungen Zuhörern berichtete er auch über seinen persönlichen Weg zum Vegetarismus und später zum Veganismus. Diesen weitergehenden Schritt machte er, als ihm klar wurde: „Auch für unseren Milch- und Eierkonsum müssen Tiere leiden und sterben.“

Dass Veganismus nicht gleichbedeutend mit Verzicht ist, machte er auch deutlich. Bei ihm kommen nicht etwa nur Mohrrüben und Petersilie auf den Tisch. Bildungsreferentin Ariane Fröhlich vom Eine-Welt-Zentrum Heidelberg hatte die Aufgabe übernommen, mit den Schülergruppen in der Küche der Elsenztalschule leckere vegane Brotaufstriche zuzubereiten. Es duftete in der Küche, in der angebraten, klein geschnitten, gewürzt und püriert wurde.

Die auf diese Weise hergestellten Brotaufstriche konnten von den Schülern an einem eigens eingerichteten Stand gekostet werden. Gülcan aus der 9b hatte es der Brotaufstrich „Arrabitom“ – hergestellt aus Kichererbsen oder Linsen, getrockneten Tomaten, Tomatenmark, Zitronensaft, Öl und Gewürzen – besonders angetan.

Initiiert hatte die Einladung des „Grunzmobils“ an die Elsenztalschule die Lehrerin Anette Rehfuss. „Diese Idee haben wir gerne mitgetragen“, berichtete Christian Klapp vom Schulleitungsteam. Ursula Rumpf, die ihre Klasse begleitete, sagte: „Das Thema habe ich mit der Klasse im Vorfeld im Religionsunterricht thematisiert, als über die Schöpfung gesprochen wurde. Dabei kam auch der positive gesundheitliche Aspekt einer vegetarischen Ernährung zur Sprache.“

Der freundliche Eindruck täuschte: Das „Grunzmobil“ hatte Schockierendes im Angebot. Foto: nah

Landschaften, die direkt zur Seele sprechen

Volker Glatz stellt Bilder zum Thema Heimat aus

Neckargemünd. (nah) „Heute hat der Begriff Heimat noch eine ganz andere Qualität und Brisanz, wenn wir an die vielen Menschen unter uns und weltweit denken, die ihre Heimat verlassen mussten und es vielleicht noch müssen“, sagte Ulrike Glatz bei der Eröffnung der Ausstellung „Grenzerfahrung“ mit 40 Bildern ihres Mannes Volker Glatz. Sie hatte ihn auf der Reise entlang der deutschen Grenze auf fast 7000 Kilometern begleitet. Volker Glatz hatte dabei die Landschaften aufgezeichnet, um sie später zu malen, seine Frau gleichzeitig ein Tagebuch über das Erlebte und die Begegnungen mit Menschen auf beiden Seiten der Grenze verfasst.

Ziel der Reise war es, sich verstärkt mit der Heimat auseinanderzusetzen. Der Brisanz des Themas Flüchtlinge wollte sich das Ehepaar noch auf eine andere Weise stellen. Gemeinsam mit dem Lions Club Neckargemünd – der Schirmherr der Ausstellung ist – wird der Erlös aus den verkauften Bildern den Neckargemünder Flüchtlingen zugutekommen.

Der Präsident des Lionsclubs, Erik Hamann, konnte viele interessierte Gäste zur Eröffnung, bei der weitere 60 Bilder von Glatz präsentiert wurden, begrüßen. Er dankte dem Ehepaar, das die Ausstellung ganz alleine geplant und umgesetzt hatte. Dazu gehörte auch die geografische Einordnung der Motive, die dank Titel, Markierungen der Ziele auf der ausliegenden Reiseroute und einer großen Deutschland-Karte leicht zuzuordnen sind.

Erik Hamann, Ulrike Glatz, Volker Glatz und Wolfgang Schröck-Schmidt (v.l.) bei der Eröffnung der Ausstellung „Grenzerfahrung“ in der Villa Menzer. Foto: Haasemann-Dunka

Unterstützung erfuhren sie bei ihrem Vorhaben durch Kulturreferentin Doris Meyer zu Schwabedissen, die ihnen mit Rat und Tat zur Seite stand. Passend zu dem Thema umrahmten Christian Delacroix (Cello) und Ursula Delacroix-Guzy (Klavier) die Ausstellungseröffnung unter anderem mit der Melodie des Deutschlandliedes, die dem Kaiserlied von Joseph Haydn entstammt.

Kunsthistoriker Wolfgang Schröck-Schmidt führte in die Ausstellung ein: „Schaue ich mir die Ausstellung an, fällt zuerst auf, wie farbenfroh und wie komplementär die Bilder gemalt sind.“ Die strenge Aufteilung der Bilder, eine fast plakative Farbgebung, in der die Farbe Schwarz als Kontur oder dramatische Linie verwendet wird, machten die Bilder aus. Die Sinnlichkeit in den Landschaften und das Positive, was direkt zur Seele spricht, treffen den Betrachter. Die Ausstellung „Grenzerfahrung“ ist noch bis zum 9. Oktober in der Villa Menzer zu sehen.

KURZ NOTIERT

Wasser, Abwasser und Holz

Lobbach. (cm) Um Wasser und Abwasser geht es in der nächsten öffentlichen Sitzung des Gemeinderates am Donnerstag, 8. Oktober, um 19.30 Uhr im Ratssaal des Bürgermeisteramtes. Bei der Abwasserbeseitigung stehen das Leitungskataster und hydraulische Kanalnetzberechnungen für den Ortsteil Lobenfeld sowie die Auftragsvergabe für Ingenieurleistungen auf der Tagesordnung. Außerdem gibt es einen Sachstandsbericht zum Ausbau und der Erweiterung der Wasserversorgung, für die auch der Jahresbericht des Wirtschaftsjahres 2014 festgestellt werden soll. Ein weiteres Thema der Sitzung ist die Zustimmung zur Übertragung der Wirtschaftsverwaltung für den Gemeindewald. Nadelstammholz könnte künftig vom Kämmereiamt des Rhein-Neckar-Kreises verkauft und verwertet werden, das übrige Holz von der Unteren Forstbehörde.

„Älter werden ... mit Demenz“

Neckargemünd. (cm) Die „Kirchliche Nachbarschaftshilfe“ veranstaltet in diesem Herbst eine Vortragsreihe zum Thema „Älter werden ... mit Demenz“. Am ersten Abend, Donnerstag, 8. Oktober, spricht ab 19.30 Uhr Pfarrer Reinhold Hoffmann zum Thema „Demenz – vertrautes Gesicht, fremder Mensch?“ im Gemeindezentrum „Arche“. Es geht um Veränderungen für Betroffene und Angehörige. Am 29. Oktober geht es dann um das Thema „Familien-Planung: Leben mit Demenz“ und am 19. November abschließend um „Lebenswert leben, auch mit Demenz“.

Verwaltungsstelle ist nicht besetzt

Neckargemünd-Waldhilsbach. (cm) Die örtliche Verwaltungsstelle ist von Donnerstag, 8. Oktober, bis Donnerstag, 15. Oktober, nicht besetzt. Dies teilte die Stadt mit. In dieser Zeit können sich die Einwohner des Stadtteils an die Stadtverwaltung unter Telefon 0 62 23 / 80 40 wenden.

„Kantinen-Coaching“ für den Kindergarten

„Kostbar“ des Elisabeth-Ding-Kindergarten als Pilotbetrieb ausgewählt

Leimen. (sg) Im Juni hatte Verbraucherminister Alexander Bonde Kantinen und Mensen in Baden-Württemberg aufgerufen, sich als Pilotbetrieb für ein individuelles Coaching für das Projekt „Große Küche – gutes Essen“ zu bewerben. Die Betriebe wurden von einer unabhängigen Expertenjury aus 60 Bewerbern ausgewählt. Jetzt stehen die zehn Gewinner fest. Und der evangelische Elisabeth-Ding-Kindergarten gehört mit seiner Kinderkantine „Kostbar“ dazu. Hier wird frisch gekocht und jeden Tag gibt es ein anderes Gericht.

In diesen Tagen bekam die Einrichtung vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die freudige Nachricht. Küchenchefin Sabine Wulle zeigte sich begeistert ob der einmaligen Chance: „Wann hätten wir sonst die Möglichkeit, Fachleute vor Ort zu haben, die mit anderen Augen auf unsere Arbeit schauen?“ Sabine Wulle ist „Food Coach“, Ernährungsberaterin und Diätassistentin und lässt sich derzeit zur staatlich anerkannten Hauswirtschafterin ausbilden. Sie freut sich darauf, nun zu erfahren, ob es in ihrer Küche, ihrem Arbeitsablauf und an den Speiseplänen Verbesserungsmöglichkeiten gibt.

Gemeinsam mit ihrer Kollegin Irina Gaus bekocht sie von Montag bis Freitag 145 Kindergarten- und Krippenkinder sowie das 30-köpfige Erzieherteam. „Der hauswirtschaftliche Bereich wird in den Kindertagesstätten oft sträflich vernachlässigt“, sagte Kindergartenleiterin Claudia Neininger-Röth. Es sei dafür auch keine Stelle im Stellenplan vorgesehen. „Dabei wäre eine hauswirtschaftliche Leitung in allen Einrichtungen nötig und müsste zum Standard gehören“, so die Kindergartenleiterin.

Vor über zehn Jahren gab es im Elisabeth-Ding-Kindergarten nur eine sogenannte „Tee-Ecke“. Diese wurde mit Elternhilfe 2002 an zentraler Stelle im Erdgeschoss neu konzipiert. Als erster Schritt zu gesunder Ernährung wurde vom Kindergarten ein zweites Frühstück angeboten. Im Jahr 2008 trat dann Sabine Wulle ihre Teilzeitstelle im Kindergarten an. Mit viel persönlichem Einsatz und tollen Gerichten wertete sie die Kinderkantine auf. Von da an gab es in der „Kostbar“ für die Tagesgruppen Frühstück und Mittagessen.

Nach der Erweiterung des Kindergartens und der Einführung der U3-Betreuung zog die „Kostbar“ ins geräumige Obergeschoss. „Wir kochen hier nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung“, erklärte Sabine Wulle. Daher gibt es nur einmal die Woche Fleisch. Für Vegetarier wird das Angebot entsprechend abgewandelt. Zu allen Gerichten wird entweder frischer Salat oder Gemüse gereicht. Nachtisch gibt es immer. „Überwiegend servieren wir frisches Obst, Quarkspeise oder selbst gemachten Kuchen“, sagte die 43-Jährige. Zusätzlich sorgt das Küchenteam noch für ein Frühstück und einen Nachmittagssnack.

Die Kinderkantine „Kostbar“ erhält also nun im Rahmen des Projekts „Große Küche – gutes Essen“ direkt vor Ort ein individuelles Coaching durch Ernährungs- und Verpflegungsexperten mit den Schwerpunkten Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Hierzu zählen unter anderem ein optimaler Ressourceneinsatz, regionale Lieferketten und eine energiesparende Zubereitung. Es geht auch um abwechslungsreiche Speisepläne, den täglichen Einsatz von Bio-Lebensmitteln und darum, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Im Anschluss an das Coaching, das bis November 2016 läuft, ist eine Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung sowie eine Bio-Zertifizierung vorgesehen.

Freuen sich, dass ihre Arbeit unter die Lupe genommen wird: Küchenchefin Sabine Wulle (l.) und ihre Kollegin in der Kinderkantine „Kostbar“, Irina Gaus. Foto: Geschwill

ANZEIGE

PEUGEOT CITROËN RETAIL DEUTSCHLAND GmbH, Niederlassung Rhein-Neckar(N)
Telefon: +49 (6221) 89450
Englerstr. 32
69126 Heidelberg
(N) = Neuwagenpartner