



Nach getaner Arbeit: Nadine Grimm (VR-Bank Werra-Meißner, von links), Stefanie Müller (Rundfunk Meißner), Schüler Tobias Kuhn, die Fachlehrerinnen Beate Rheinländer und Susanne Lotze sowie die Schülerinnen Fabienne Orth, Luisa Lückert und Imke Frank sowie Fachlehrerin Simone Rösler präsentieren die Produkte.

Einsatz für Bedürftige

Witzenhäuser Berufsschüler verarbeiteten und konservierten Lebensmittel

WITZENHAUSEN. In Deutschland landen jährlich etwa 82 Kilogramm Lebensmittel pro Person in der Müll-Tonne. Gleichzeitig haben viele Menschen nicht genug Geld, um sich regionale, frische und gesunde Lebensmittel kaufen zu können. „Eigenes Mehrwegsystem, regionaler und umweltbewusster geht nicht“ – so heißt ein Projekt an den Beruflichen Schulen in Witzenhausen, das dem entgegenwirken will.

Unter der Leitung der Fachlehrerinnen Simone Rösler, Beate Rheinländer und Susanne Lotze haben 30 Schüler in Kooperation mit der Witzenhäuser Tafel Erntegaben, die bei den Erntedank-Gottesdiensten der umliegenden Gemeinden gespendet wurden, im Unterricht in Gläsern konserviert.

Mit diesem Projekt werden der soziale Aspekt, Engagement für bedürftige Menschen, Nachhaltigkeit durch Abfallvermeidung bei der Zubereitung von Speisen, Verwendung von Lebensmittel, vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gefördert.

Die Projektgruppe besuchte die Witzenhäuser Tafel und holte dort die Erntegaben ab. Und dann ging es los: Die Schüler, die alle einen Ge-



Fleißig bei der Arbeit: Jana Riemenschneider schnippelt Karotten und Kürbisse für eine Suppe.

Fotos: Scheuertz

sundheitspass besitzen, wuschen Obst und Gemüse, schälten, schnitzelten, kochten und füllten das Ganze als Konfitüre oder Suppe in Glä-

ser. Die erhielten Etiketten mit Inhaltsangaben und die Angaben aller beigefügten Zusatzstoffe, beispielsweise Gelierzucker.

ANZEIGE

ICH WÄHLE

DANIEL HERZ

„Weil er Transparenz und Kommunikation in die Witzenhäuser Stadtpolitik bringt!“

Edgar „Eddi“ Mernjak, 43 Jahre, Ltd. Personalvermittler

Das Berufsschul-Projekt, Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch die Verarbeitung und Konservierung regionaler Produkte, die anschließend an bedürftige Menschen gegeben werden, stellt die soziale Verantwortung und Solidarität in den Mittelpunkt.

Simone Rösler erläuterte: „Das gesamte Projekt belief sich inklusive Vor- und Nachbereitung auf sechs Wochen, in denen wöchentlich mindestens vier Schulstunden intensiv daran gearbeitet wurde.“

Spannend bleibt es auf jeden Fall für die Projektgruppe, die sich bei der VR-Bank Werra Meißner für den Stiftungspreis der Stiftung „Mit Herz für die Region“ beworben hat. Jede Gruppe erhält mit der Teilnahmebestätigung 100 Euro Startguthaben, die Preisträger werden durch eine Jury ermittelt und Ende Mai oder Anfang Juni kommenden Jahres in Eschwege bekannt gegeben. (zps)