

14/5

Bio-Burger statt Süßes in den Schulbuffets

Immer mehr dicke Kinder drücken die Schulbank. Schuld sind laut Ernährungs-Experten nicht zuletzt ungesunde Schulbuffets. Eine Kampagne soll jetzt die tägliche Jause wieder gesünder machen.

Markus Rohrhofer

Linz/Wien - Wurstsemmel, Schokoriegel und dazu ein Softdrink - so sehen heute oft die lukullischen Pausenfüller von Schulkindern aus. Mamas klassisch gesunde Jause hat längst ausgedient, die Alternativen an den diversen Schulbuffets liegen aber Ernährungswissenschaftlern schwer im Magen.

„In der Schule steht das Lernen im Vordergrund, dass die Basis dafür eine gesunde Ernährung ist, wird oft verges-

sen“, erläutert die Wiener Ernährungswissenschaftlerin Rosemarie Zehetgruber. 20 Prozent des täglichen Energiebedarfs verbrauche das Gehirn. „Da muss entsprechend gutes Futter zugeführt werden“, rät die Expertin.

Doch im Alltag würden viele Kinder bereits ohne Frühstück außer Haus gehen, und die erste Mahlzeit sei dann „eine ungesunde Schuljause“. Die Folgen dieser Fehlernährung sind alarmierend: Laut jüngsten Zahlen des Instituts für Sozialmedizin an der Me-

dizinischen Universität Wien ist heute jedes zehnte Kind zwischen drei und zehn Jahren übergewichtig, jedes zweite davon bereits adipös.

Dieser Entwicklung will man jetzt mit der Aktion „Das gute Schulbuffet“ - initiiert vom Lebensministerium gemeinsam mit der Wiener Beraterfirma „gutessen consulting“ - entgegenwirken. Der Startschuss fällt heute, Mittwoch, mit einem Ernährungssymposium für Lehrer, Eltern und Buffet-Betreiber in Wels.

Kein Lehrer-Leberkäse

„Es kann sich nur was ändern, wenn alle im selben Boot sitzen. Wenn der Lehrer mit der Leberkäse-Semmel an den Schülern vorbeispaziert, werde ich sie kaum von einem Käse-Vollkorn-Snack überzeu-



Hin und wieder ein Keks schadet sicherlich nicht. Doch die Buffets in den österreichischen Schulen haben meist nur allzu Süßes und viel zu Fettes im Angebot. Foto: Matthias Cremer

gen können“, so Zehetgruber. Erarbeitet wurde jetzt ein spezieller Leitfaden, der ab September allen Schulen übermittelt wird. Aufgelistet sind darin wichtige Kriterien für ein gesundes Schulbuffet. Dass eventuell Vegi-Bio-Burger oder Gemüse-Sticks gegenüber der herkömmlichen

Naschpalette den Kürzeren ziehen, glaubt die Expertin nicht: „Es geht vor allem um die Aufmachung. Wenn eine Pizza wie Pizza aussieht, stört der Vollkornteig darunter nicht“, glaubt Zehetgruber.

Auf EU-Ebene wird derzeit ein generelles Verbot zuckerhaltiger Getränke in Schulen

überlegt. In Frankreich gilt bereits ein Automatenverbot an Schulen, in England sollen ab dem kommenden Schuljahr, nach einer Kampagne von Starkoch Jamie Oliver, keine Süßigkeiten und Softdrinks mehr verkauft werden. In den USA stoppten Pepsi und Coca-Cola den Verkauf an Schulen.