

Schüler kochen für 180 Gäste auf Kirchplatz

Pullach – 180 Hungrige an einer Tafel. Und zwar rund um den Brunnen des Pullacher Kirchplatzes. Gut, dass sich rund 85 Fünft- und Sechstklässler von Mittelschule und Gymnasium um die Gäste kümmern und sie im Rahmen eines „Eat-In“ mit frischen saisonalen Lebensmitteln aus Öko-Landbau bekochen. Dank der Lebensmittelspenden von Pullacher Geschäften und Gastronomiebetrieben war das Ganze auch noch kostenlos.

Anlass für das große Kochen, das parallel zu vielen weiteren „Eat-Ins“ in Bayern stattfand, war die Umweltbildungskampagne „G'scheit essen mit Genuss und Verantwortung“, die sich dem Thema Ernährung widmet.

Mit dem Projekt möchte das Naturerlebniszentrum Burg Schwaneck die Schulen und Einrichtungen der Jugendarbeit im Landkreis dabei unterstützen, die Bedeutung einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung ins öffentliche Bewusstsein zu bringen und dem Trend zu Fastfood entgegenzuwirken.

Deshalb gab es rund ums gemeinsame Essen viele informative Mitmachmöglichkeiten: Zum Thema Fleischkonsum und Klimaschutz, Bio-Landbau, fairem Handel und ökologischem Fußabdruck. Außerdem stellten die Schüler selbstgestaltete Plakate aus, bauten ein großes Kresse-Kunstwerk und kochten frischen Kräutertee mit Solarkochern. mm



Nicht die Mama: Beim „Eat-In“ auf dem Pullacher Kirchplatz greifen Schüler selbst zum Kochlöffel.