

Mit leerem Magen studiert sich's schlecht

FOS/BOS/Paul-Winter-Schule Schüler gingen in einem Projekt der Frage nach: Was muss man essen, damit man einen Einser im Abitur schreibt? Das ist dabei herausgekommen

Neuburg Es ist eine der Redewendungen, über die man sich an der FOS/BOS und der Paul-Winter-Schule ernsthafte Gedanken gemacht hat: Mit leerem Magen studiert sich's schlecht, heißt es, oder anders ausgedrückt: Was muss man essen, damit man einen Einser im Abitur schreibt? Dieser Frage gingen Schüler im Projekt „Erfolg geht durch den Magen“ auf den Grund.

Was also macht eine gesunde, ausgewogene Ernährung aus? Welche Lebensmittel enthalten besonders viele Vitalstoffe, um nicht nur körperliche, sondern auch geistige Höchstleistungen erbringen zu können? Die Antwort auf diese Fragen war einer der Schwerpunkte des Projekts, das von der lokalen Agenda 21 der Stadt Neuburg ins Leben gerufen worden war und bereits zum fünften Mal stattfand.

Einen weiteren Schwerpunkt bildete die Aufklärung über Ernäh-



Das Ernährungsprojekt an der FOS/BOS mit der Paul-Winter-Schule hat gezeigt, dass das Thema auch immer mehr Buben interessiert. Foto: Markus Mißbeck

rungsirrtümer und Zuckerfallen, die einem tagtäglich begegnen. Diese machen nicht nur dick, sondern auch geistig träge.

An zwei Nachmittagen vermittel-

te die Ernährungsberaterin Rosemarie Hausladen den Schülern die theoretischen Kenntnisse zu all den Fragen. Den Höhepunkt bildete am Ende das gemeinsame Kochen in der

Schulküche der PWS. Unter fachgerechter Anleitung von Rosemarie Hausladen und Hauswirtschaftsmeisterin Petra Schlamp wurde das theoretische Wissen in schnelle, einfache und vor allem schmackhafte Gerichte umgewandelt.

Mit vollem Elan machten sich die 27 Schüler der FOS/BOS und der PWS daran, unter anderem Paprikaschnitzel, scharfe Spaghetti, Paprikasch, Kaffeeccreme oder Zaubergries zuzubereiten. Ehe man sich versah, waren die Gerichte gekocht, aber noch schneller waren sie danach verzehrt.

Die Schüler waren begeistert und auch erstaunt, wie schnell und einfach das Zubereiten von Speisen in Zeiten von Fertig- und Convenience-Produkten sowie Thermomix geht. Erstaunlich ist, dass sich auch immer mehr Buben für dieses Thema interessieren und an dem Projekt mit Begeisterung teilnehmen. (nr)