

# Schüler begeistern sich für klimafreundliches Essen

Peter-Joerres-Gymnasiasten zu Gast bei Koch Stefan Steinheuer – Regionaler und saisonale Küche vorgestellt

■ **Kreisstadt.** Im Rahmen der zur Zeit laufenden Klimaprojekte am Peter-Joerres-Gymnasium (PJG) beschäftigt sich eine Gruppe mit „Mein Essen – unser Klima“. Dabei geht sie der Frage nach, wie man beim Einkaufen und Zubereiten von Speisen auf Klimafreundlichkeit achten kann. Da auch Stefan Steinheuer sich schon seit Langem in seiner Restauration der Nachhaltigkeit verschrieben hat, lud er gerne die 29 Mädchen und Jungen in seine Küche und auch in seinen Garten ein, um ihnen deutlich zu machen, wie regionale und saisonale Küche sich positiv auf das Klima auswirken kann.

Steinheuer: „Auf die Qualität der Produkte kommt es an und dass man danach fragt, woher sie kommen.“ Als kleine Kostprobe gab es verschiedene Säfte von

Streuobstwiesen sowie ein Gourmetbutterbrot, das vor den Augen der Schüler je nach Wunsch in

Schinken-, aber auch vegetarischer, ja sogar veganer Version entstand und allen köstlich munn-

dete. Besonders beeindruckten die im eigenen Saft gegarten Möhren mit ihrem ungewöhnlich intensiven Aroma. Auch der Garten, der liebevoll von Gärtner Berthold Stüsgen in Bioqualität gehegt wird, barg einige Überraschungen für die Schüler. Schon vergessen geglaubte Kräuter und Wurzeln erleben hier eine Renaissance.

Es gibt aber auch exotische Früchte wie die Anden-Gurke, die hier so prächtig gedeiht wie die Kiwis, die Stüsgen hier vor rund 30 Jahren aus den Samen einer Kiwifrucht züchtete. Voll solcher Inspirationen werden die PJG-Schüler sich nun gemeinsam ans Werk begeben und sich dabei nicht nur selbst, sondern auch Fünftklässler bekochen und hoffen, auch jüngste PJGler für klimafreundliches Essen zu begeistern.



Stefan Steinheuer vermittelt den Schülern, dass es auf Qualität der Produkte an und dass man danach fragt, woher sie kommen.

Foto: privat