

## Pressemitteilung

### Alles nur Geschmackssache?

Die Stipftung Christoph Sonntag des Stuttgarter Kabarettisten setzt sich bereits seit 2008 verstärkt für das Thema „Gesunde Ernährung“ ein. Gemeinsam mit den Ernährungswochen-Partnern verfolgt die Stipftung das Ziel, die Schüler der Haupt- und Werkrealschulen in ganz Baden-Württemberg mehr für die richtige und gesunde Ernährung sowie für regionale Produkte aus Baden-Württemberg zu begeistern.

Das Projekt „Gesunde Ernährung Tisch & Kultur“ vereint zwei Elemente, die bestens zueinander passen. Zum einen lernen die Schüler die Vielfalt der Lebensmittel besser kennen, zum anderen beschäftigen sie sich mit der Königsklasse der gehobenen Gastronomie, der so genannten „Tischetikette“. Denn was nützt einem das Wissen über eine Forelle, wenn man nicht weiß, wie man sie zubereitet und anschließend stilvoll verzehrt.

Und das Beste daran: für die Schulen ist alles kostenlos! Nur dank der großzügigen Unterstützung der „Sparda-Bank Baden-Württemberg eG“ ist dieses Großprojekt überhaupt erst möglich geworden. Vorstandsvorsitzender Senator E.h. Thomas Renner: „Wir stehen in allen Belangen zu unseren Kunden und sehen unser soziales Engagement, vor allem bei Kindern, als Selbstverständlichkeit!“

Mit Slow Food Deutschland e.V. hat sich die Stipftung Christoph Sonntag für die Umsetzung des Projekts „Gesunde Ernährung Tisch & Kultur“ einen kompetenten Partner ins Boot geholt.

Weiterer Partner der Aktion ist „Herzenssache e.V.“

2010 konnte die Stipftung die Ernährungswochen zum ersten Mal an zehn baden-württembergischen Schulen durchführen. Nun geht es in die zweite Runde.

### **Zehn Ernährungswochen in zehn baden-württembergischen Städten 2011**

Seit **Montag, den 9. Mai 2011** reist die „Ernährungs-Crew“ der Stipftung Christoph Sonntag mit ihrem Kooperationspartner Slow Food Deutschland e.V. jede Woche in eine andere Schule in Baden-Württemberg, um dann vor Ort gemeinsam mit den Schülern bei heimischen Biobauern einen Blick in den Ernährungs-Topf zu werfen, mit einem ortsansässigen Gastronom eine Mahlzeit zu zubereiten und anschließend einen kleinen „Knigge“-Kurs zu absolvieren. Die Städte-Stationen sind: Karlsruhe, Mosbach, Ravensburg, Reutlingen, Aalen, Heilbronn, Konstanz, Ulm, Mannheim und Baden-Baden.

### **Alles „Bio“!**

Was steckt eigentlich hinter dem Begriff auf der Verpackung im Supermarkt? An einem Projekttag wird gemeinsam mit den Schülern auf heimischen Biobauernhöfen nach Antworten gesucht. Dabei lernen die Schüler zum Beispiel alles rund um die Kartoffel oder entdecken verborgene Kräuterwelten im Dialog mit dem Landwirt. „Dieser Austausch ist sehr wichtig für die Jugendlichen, denn nur so lernt die heranwachsende Generation den richtigen Umgang mit den heimischen Produkten“, so Christoph Sonntag. „Außerdem ist die richtige Verwendung und Verarbeitung der Lebensmittel ein weiterer wichtiger Schritt zur besseren und gesünderen Ernährung“, so Sonntag weiter.

### **Fastfood regiert den Alltag**

Essen wird in unserem Tagesablauf immer mehr zur Nebensache. Schnell muss es gehen und günstig dazu! Der Griff in die Tiefkühltruhe ist da natürlich bequemer als selbst zu kochen. Und auch das Angebot der Speisen mancher Schulen entspricht nicht immer den Empfehlungen für gesunde Ernährung. Tatsache ist, dass 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen in Deutschland zu dick sind, das muss sich ändern!

### **Vom Feld und Stall in die Gastronomie**

Am dritten und vierten Projekttag geht es für die Schüler dann darum, das Wissen im wahrsten Sinne zu „verarbeiten“. In der Hotelküche oder im Restaurant lernen sie die richtige Zubereitung der Lebensmittel. Dabei spielt auch die kulturelle Herkunft oder eventuelle Allergien auf bestimmte Lebensmittel eine wichtige Rolle. Nach dem Kochen geht es um die Etikette und die Tischkultur. Wie halte ich eine festliche Tischrede, warum hat die Gabel nur drei Zacken und für was benutzt man sie? Ein kleiner „Knigge-Kurs“ vom Gastronomie-Profi wird helfen und viele Fragen beantworten.

Und die passenden Worte für die Rede? Ja, wer könnte das besser erklären als Christoph Sonntag selbst!

Nach fünf erlebnisreichen Tagen, so zeigt die Erfahrung, ist der Wissensdurst der Schüler ungebrochen. Im Unterricht lässt man das Erlebte nochmals an sich vorbeiziehen. Der Austausch mit den Lehrern ist sehr wichtig, zumal es mittlerweile sogar das Thema Ernährung als Unterrichtsfach gibt! Und zuhause werden dann meist die Eltern wieder zu Schülern und staunen auch selbst darüber, wie viel man von seinen Kindern noch lernen kann...

*Ihre Ansprechpartnerin:*

*Stiftung Christoph Sonntag*

**Jacqueline Rost**

*Postfach 50 09 80*

*70339 Stuttgart*

*Tel.: 0711 / 550 86 86*

*Email: [jacqueline@sonntag.tv](mailto:jacqueline@sonntag.tv)*

*mehr Informationen unter [www.ernaehrungswochen.de](http://www.ernaehrungswochen.de)*

*Links: [www.stiftung.tv](http://www.stiftung.tv), [www.sparda-bw.de](http://www.sparda-bw.de), [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de), [www.swr.de/herzenssache](http://www.swr.de/herzenssache)*