



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Spitzenkoch Marquard „rockt“ die Schulverpflegung](#)

# Spitzenkoch Marquard „rockt“ die Schulverpflegung

2. April 2014

München – Markenzeichen Stirnband und Ziegenbart: Mit seiner unkonventionellen Art hat Sternekoch Stefan Marquard die „junge, wilde Küche“ in Deutschland gesellschaftsfähig gemacht. Jetzt soll der aus zahlreichen TV-Shows („Die Kochprofis – Einsatz am Herd“) bekannte Koch-Profi mithelfen, die Schulkinder im Freistaat für gesundes Essen zu begeistern. An zehn bayerischen Schulen wird Marquard dazu Küchenteams und Kindern jeweils einen Tag lang unter die Arme greifen. „Wenn es ums Essen geht, kommen Tipps vom Profi immer gut an“, sagte Ernährungsminister Helmut Brunner in der Helen-Keller-Realschule in München, wo er gemeinsam mit Marquard den „Mensa-Check“ startete. Mit der Aktion will der Minister die bayerischen Schulen animieren, ihre Verpflegungsangebote zu verbessern.

Bis zum 16. Mai können sich interessierte Schulen für den Mensa-Check bewerben. Die Teilnehmer erwartet laut Brunner ein spannender Tag mit kreativen Ideen und wertvollen Tipps: „Wir wollen zeigen, dass sich aus regional erzeugten Lebensmitteln ein Schulessen zaubern lässt, das gesund ist, das bezahlbar ist und das den Kindern trotzdem schmeckt.“ Gesunde Ernährung muss nach Aussage des Ministers in allen Schulmensen zur Selbstverständlichkeit werden. Schließlich würden schon im Kindesalter die Weichen für das spätere Essverhalten gestellt.

Für den „Mensa-Check“ kommt der prominente Koch-Profi bereits in aller Frühe in die Schule. Gemeinsam mit dem Küchenteam analysiert er die Abläufe, die Arbeitsweise und die verwendeten Lebensmittel. Dann sind auch die Schülerinnen und Schüler gefragt – sie dürfen an diesem Tag das Klassenzimmer mit der Schulküche tauschen, helfen bei der Vor- und Zubereitung des Mittagessens und lernen dabei viel über gesundes Essen, wertvolle Lebensmittel aus der Region und den Spaß am Kochen. Nach dem gemeinsamen Mittagessen diskutiert Marquard mit allen Beteiligten die individuellen Verbesserungsmöglichkeiten. Vom Engagement des Spitzenkochs profitieren laut Brunner aber auch die Schulen, die selbst nicht teilnehmen können: Denn die vielen Tipps und Tricks werden gesammelt und im Internet unter [www.schulverpflegung.bayern.de](http://www.schulverpflegung.bayern.de) veröffentlicht. Dort gibt es auch den Bewerbungsbogen und weitere Informationen zum Thema Schulverpflegung.

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

