



KGS-Schüler überzeugen mit ihrem Kochbuch die Wettbewerbsjury.

Foto: (r).

KGS-Schüler verfassen Kochbuch für nachhaltiges Essen

Neustadt (r/dgs). Mit ihrem Kochbuch „Bes(s)t before - Ein Kochbuch zum nachhaltigen Essen“ gehört die Schülervertretung der Kooperativen Gesamtschule (KGS) zu den besten drei ihrer Altersklasse beim Wettbewerb „Mit Lebensmittelwertschätzung Schule machen“, des Zentrums für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN).

Dazu haben die Schüler getüftelt, Ideen entwickelt und Fotos geknipst, Rezepte ausprobiert und am Layout gefeilt, was das Zeug hält. Am Ende hat es sich gelohnt: Von Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast, Schirmherrin des Wettbewerbs, erfuhren die KGS-Schüler bei der Siegerehrung in Hannover, dass sie den dritten Platz belegt haben.

Der ZEHN-Wettbewerb wurde ins Leben gerufen, damit sich Schüler intensiver mit dem Wert von Lebensmitteln auseinandersetzen und für das Thema sensibilisiert werden. Die Preisgelder in Höhe von insgesamt 10.500 Euro wurden von der Dieter Fuchs Stiftung zur Verfügung gestellt. Eine Jury aus sechs Experten bewertete mithilfe von festgelegten Kriterien die 54 eingereichten Beiträge. In drei Altersgruppen, von Klasse drei bis fünf, sechs bis neun und zehn bis 13 wurden je drei Beiträge sowie zusätzlich ein Sonderpreis platziert.

Neustädter Zeitung vom 10.7.2021