

## Zu Tisch in Bad Homburg!



In der Maria Ward Schule kann man getrost in die Töpfe gucken – hier sind Kochen & gesunde Ernährung im Unterrichtsplan fester Bestandteil © Mathias Neubauer für *Meine Familie & ich*

Vor dem Engagement der Maria Ward Schule in Bad Homburg ziehen die Experten von *Meine Familie & ich* ihre Kochhauben.

---

*„Das hat echten Vorbildcharakter. Davon brauchen wir so viel mehr in der deutschen Schullandschaft. Das Projekt ‚Meine Familie & ich macht Schule‘ ist eine Herzensangelegenheit für uns. Wir stellen tolle Schulen vor, die anderen als Vorbild dienen können.“*

**Gaby Höger**, *Meine Familie & ich*-Chefredakteurin

---

Diese Woche war das Team von Deutschlands größter Food-Zeitschrift mit einem Workshop zu Gast in der Maria Ward-Schule.

### **Zutaten aus dem eigenen Schulgarten**

Die Mädchen-Realschule, kombiniert mit Beruflichem Gymnasium mit rund 470 Schülerinnen wurde vom Hessischen Kultusministerium als „Gesundheitsfördernde Schule“ ausgezeichnet. Hier gibt es eine Mittagsmensa, in der täglich frisch gekocht wird.

Im eigenen Schulgarten werden Kräuter, Salat, Obst und Gemüse angebaut. Es gibt einen Walnussbaum und einen Apfelbaum-Garten für den Eigenbedarf der Schule. Ab der 7. Klasse belegen die Schülerinnen das Fach „Polytechnik“, das sich aufteilt in die Bereiche „Nahrungszubereitung“ und „Textiles Gestalten“. „Gesunde Ernährung zu unterrichten ist ein absoluter Schwerpunkt an unserer Schule“, betont Schulleiterin Leonie Fuhrmann.

### **Kochen so wichtig wie Mathe**

Nach der Begrüßung in der Aula durch Schulleiterin Leonie Fuhrmann und dem Bläser-Ensemble der Schule unter Leitung von Eva Heiny ging es in die bestens ausgestattete Schulküche. Dort nahm *Meine Familie & ich*-Küchenchef Jörg Götte zwölf Schülerinnen der Klassen 7a und 7b unter seine Fittiche. Gemeinsam bereiteten sie ein Mittagsmenü zu: Hessische Bruschetta (Brotscheiben mit dreierlei Gemüseaufstrichen aus Roter Bete, Zucchini und Kürbis), Rinderrouladen mit Petersilienwurzel-Püree und Zaubereis zum Dessert: ein von Hand aufgeschlagenes Vanilleeis mit frischen Früchten.

Einen Teil der Zutaten ernteten die Schülerinnen im eigenen Garten, die übrigen Lebensmittel kamen vom Bauernhof Kitz aus Seulberg, der auch täglich die Schulmensa mit frischen Produkten versorgt. Alle waren mit großem Eifer bei der Sache. Das kennt Lehrerin Carmen Pauly-Kramer tatsächlich auch aus dem Schulalltag. Sie unterrichtet das Fach „Nahrungszubereitung“: „Es ist beeindruckend zu sehen, mit welcher Freude die Schülerinnen am Unterricht teilnehmen.“ Jörg Götte zeigte sich von Ausstattung und Unterrichtsangebot in Sachen Kochen & Ernährung an der Maria Ward-Schule ebenfalls beeindruckt. Da gibt es an so vielen Schulen in Deutschland extremen Nachholbedarf.

---

*„Kochen gehört in den Unterrichtsplan und ist mindestens so wichtig wie Mathe.“*

**Jörg Götte**, *Meine Familie & ich*-Küchenchef

---

### **Hessisches Mittagsmenü mündet**

Beim gemeinsamen Mittagessen wurde das selbst zubereitete Menü ratzeputz verspeist und für extrem lecker befunden. Mission Bad Homburg geglückt – Fortsetzung folgt! Mit dem Projekt wendet sich *Meine Familie & ich* direkt an Schulen, um Kinder und Jugendliche live vor Ort fürs Kochen, gesunde und leckere Ernährung zu begeistern.

---

*„Als erstes (seit 1966) und größtes Foodmagazin Deutschlands sieht sich die Redaktion von *Meine Familie & ich* in der gesellschaftlichen Verantwortung, dem Thema gesunde Schulernährung mit positiven Beispielen die wichtige Öffentlichkeit zu geben und auch aktiv selbst mit Workshops und Coachings an die Schulen zu gehen.“*

**Gaby Höger**, *Meine Familie & ich*-Chefredakteurin

---

von **Verena Bücher**  
Senior PR Manager - BurdaLife, BurdaHome  
verena.buecher@burda.com



Kategorie **Marken**

Schlagwörter **Gaby Höger, Jörg Götte, Meine Familie & ich**

Adresse (URL) **<https://www.burda.com/de/news/zu-tisch-bad-homburg/>**