

## «D'Rosenau seit am CO<sub>2</sub> tschau!»: Ein TV-Koch zeigt Gossauer Schülern, wie man vegetarische Burger macht

Am Montag war an der Rosenau der Startschuss für das Projekt «Klimaschule». Die Gossauer Oberstufe wird vier Jahre lang am Programm der Klimaschutzorganisation My Blue Planet teilnehmen. Unter der Anleitung des TV-Kochs David Geissers haben die Kinder zum Start einen «Klimazmittag» gekocht.

Aybüke Köseoglu  
01.09.2020, 11.27 Uhr

 Hören  Merken  Drucken  Teilen



TV-Koch David Geisser zeigt den Sekundarschülern der Oberstufe Rosenau in Gossau, wie man ein klimagerechtes Gericht kocht.

Bild: Aybüke Köseoglu

In der Schulküche riecht es nach exotischen Gewürzen. Eifrig schwingen die Schülerinnen und Schüler des Oberstufenzentrums Rosenau in Gossau den Kochbesen. Ein Jugendlicher knetet die Mischung für einen vegetarischen Burger unter der Anleitung des TV-Kochs David Geisser. Ein Mitschüler ruft einem anderen zu: «Nöd so viel Salz!»

Die gemeinnützige und unabhängige Schweizer Klimaschutzbewegung My Blue Planet bietet Schweizer Schulen an, an einem vierjährigen Programm teilzunehmen und damit zu einer «Klimaschule» zu werden. Dafür müssen sie gewisse Kriterien erfüllen. Die Oberstufe Rosenau in Gossau hat sich entschieden, das Bildungsprogramm zu absolvieren. Mit einem sogenannten Initial Day hat sie das Lehrprogramm am Montag in Angriff genommen. Ronja Karpf, die Kommunikationsbeauftragte von My Blue Planet, betont:

### **«Mit der Teilnahme am Projekt verringert die Schule auch gleich ihren ökologischen Fussabdruck.»**

#### **Mittels Postenlauf den Klimawandel verstehen**

Der aussergewöhnliche Tag für die Kinder beginnt um neun Uhr. Er soll ihnen einen Eindruck über die Themen der nächsten vier Jahre geben. Mittels eines Postenlaufs werden die Schüler in vier Thematiken eingeführt: Ernährung und Biodiversität, Energie und Mobilität, Ressourcen und Abfall sowie Klimafolgen stehen auf dem Plan.

So lernen die Kinder beim Posten Ernährung und Biodiversität Näheres zu Lebensmitteln. Auf Infokarten sehen die Schülerinnen und Schüler den CO<sub>2</sub>-Ausstoss verschiedener Nahrungsmittel. Dabei lernen sie beispielsweise, dass der CO<sub>2</sub>-Ausstoss von Trauben aus Indien deutlich höher ist als bei solchen aus der Region. Die Lebensmittel sind auch jeweils mit den Logos Bio, saisonal, vegan oder regional gekennzeichnet.

#### **Himbeerkonfitüre, Birnen und Burger?**

«Ich dachte anfangs, dass das eklig wird», sagt Schüler Noah, der bei der Zubereitung des Klimazmittags hilft. Die Burger sind vegetarisch, die Patties bestehen aus Auberginen, Linsen und Couscous. Nach einem Bissen sind die Kinder aber umgestimmt. Es schmecke zwar nicht nach Fleisch, aber trotzdem sehr gut, sagt Noah.

Auch der junge TV-Koch David Geisser ist begeistert vom Projekt. Er habe nicht gezögert, als die Organisation ihn angefragt habe, ob er mitmachen wolle. Nachhaltigkeit habe für ihn schon immer eine grosse Bedeutung gehabt, sagt er. Seine Eltern hätten früher ein Biofachgeschäft geführt. Darum habe er schon früh die nachhaltige Küche kennengelernt. Doch auf was kommt es bei einem klimafreundlichen Gericht an? Geisser sagt:

## «Wer saisonale und regionale Produkte benutzt, ist schon mal auf der richtigen Seite.»

Lebensmittelverschwendung sei eine weitere Thematik, die ihm besonders wichtig sei. «Nur weil das Ablaufdatum überschritten ist, heisst es nicht, dass das Lebensmittel in den Abfall gehört», sagt er.



Koch David Geisser gibt den Schülern Tipps, für gelungene Burger.

Bild: Aybüke Köseoglu

Auf dem Menü stehen an diesem Mittag vier unterschiedliche Burger: Alle Varianten bestehen aus dem beschriebenen Burgerpatty, also der Fleischalternative. Dazu gibt es entweder Grillgemüse, ganz klassisch Tomaten, Zwiebeln und Salat oder – ein bisschen spezieller – Himbeerkonfitüre und Birnenscheiben, die mit Brikäse überbacken sind. Nach dem intensiven Gehirnjogging am Vormittag freuen sich die Schülerinnen und Schüler auf den klimafreundlichen Burger.