

Stefan Marquard *Sterneküche macht Schule* genial einfach - einfach anders



**„Sterneküche macht Schule“ am Teletta-Groß-Gymnasium in Leer -
Stefan Marquard und die KNAPPSCHAFT setzen sich für gesundes
Mensaessen ein**

(Leer, 07. August 2017) Sternekoch Stefan Marquard und die Krankenkasse KNAPPSCHAFT setzen sich mit ihrem gemeinsamen Präventionsprojekt „Sterneküche macht Schule“ für eine gesunde Ernährung an deutschen Schulen ein. Im letzten Jahr hat Stefan Marquard bereits 15 bundesweit ausgewählte Schulen erfolgreich besucht und das Mensaessen nachhaltig verbessert. Für dieses und nächstes Jahr sind insgesamt 40 weitere Termine geplant. Beim heutigen Aktionstag am Teletta-Groß-Gymnasium Leer zeigt Stefan Marquard, wie gesund, lecker und frisch Schulessen sein kann – und das ohne Mehrkosten!

Weitere Infos unter: www.sternekueche-macht-schule.de

KNAPPSCHAFT
Regionaldirektion Nord
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit
Kristina Gottschlich
Millerntorplatz 1
20359 Hamburg

Tel. 040 30388-1825
Fax 040 30388-1102
Kristina.gottschlich@kbs.de
www.knappschaft.de

Gesundes Essen in der Mensa immer bedeutender?

Über 30 Prozent der SchülerInnen besuchen mittlerweile Ganztagschulen. Dort nach der Zufriedenheit mit der Schulverpflegung gefragt, kommt die bundesweite Studie „So is(s)t Schule“ der Hochschule Hamburg allerdings zu ernüchternden Ergebnissen¹: zu viel Fleisch und Wurst, zu wenig Obst und Gemüse, selten Fisch und Vollkornprodukte. Das DGE-Qualitätsstandard Zertifikat für Schulverpflegung tragen bislang nur wenige Schulen, denn es fehlt an guten Konzepten sowie an Fachpersonal.

Bettina am Orde, Geschäftsführerin der Krankenkasse KNAPPSCHAFT betont: „Über Jahre hinweg verbringen viele Kinder und Jugendliche die längste Zeit des Tages in der Schule. Immer mehr SchülerInnen sind auf das Mittagessen, das ihnen in der Schule angeboten wird, angewiesen. Hier wollen wir als Krankenkasse mit ‚Sterneküche macht Schule‘ einen wesentlichen Beitrag zur Prävention ernährungsbedingter Krankheiten leisten.“

Stefan Marquard macht es vor: Schulessen kann gesund und lecker sein

An insgesamt 40 neuen Standorten will Marquard zeigen, dass Schulessen nicht zwangsweise verkocht, vitaminarm und mit industriell hergestellten Soßen angeboten werden muss. Stefan Marquard zeigt, dass es auch anders geht.

Stefan Marquard

Sterneküche macht Schule

genial einfach - einfach anders



Er bringt sein Knowhow vor Ort ein. Gemeinsam mit dem Küchenteam erarbeitet er neue Abläufe, Arbeitsweisen und optimiert die verwendeten Lebensmittel. Zudem werden alle Verantwortlichen zu zahlreichen Themen geschult – von der Einkaufsplanung und Lagerung der Nahrungsmittel sowie einer schonenden Zubereitung bis hin zum Anrichten der Speisen. Neu in diesem Jahr: Nachschulungen sorgen an bereits besuchten Standorten für Nachhaltigkeit. Die Teilnahme an dem Projekt ist für die Schulen kostenlos.

Über Stefan Marquard

Er steht seit über 35 Jahren für eine revolutionäre und bessere Küche. Der gelernte Koch und Metzger hat gerade den GastroStern 2017 als bester Koch des Landes von der Gastronomie und der Zulieferindustrie erhalten. Er wurde mit einem Michelin-Stern, mit der „Goldenen Schlemmerente“ sowie mit 18 Punkten im Gault-Millau ausgezeichnet. Marquard ist aber nicht nur Sternekoch, sondern auch als TV-Star, Kochbuchautor und Trainer für Spitzenköche erfolgreich. Besonders am Herzen liegt ihm die Arbeit mit Kindern. Weitere Infos unter www.stefanmarquard.de.

Über die KNAPPSCHAFT

Die Krankenkasse KNAPPSCHAFT gehört zum Verbundsystem der Deutschen Rentenversicherung Knappschaft-Bahn-See. Mit rund 1,66 Millionen Versicherten zählt sie zu den größten Krankenkassen in Deutschland und ist seit 2007 eine für alle frei wählbare Krankenkasse. Sie unterhält bundesweit über 90 Geschäfts- und Beratungsstellen. Die KNAPPSCHAFT stellt eine Vielzahl von Leistungen zur Früherkennung und Prävention bereit – viele zusätzliche Angebote reichen dabei über die Standards der gesetzlichen Krankenversicherung hinaus. Weitere Informationen unter www.knappschaft.de.

Fotomaterial zu dieser Pressemitteilung erhalten Sie unter www.kbs.de/pressedownload

¹Quelle: Studie, Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung
Abschlussbericht der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, gefördert durch das
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Stand Mai 2015