

## Auf der Suche nach saisonalen und regionalen Produkten

Die zweijährige Berufsfachschule für Gastronomie, Ernährung und Hauswirtschaft (10 BFE) erkundete zusammen mit ihren Lehrkräften Vera Behr und Sebastian Herbst auf dem Gießener Wochenmarkt und im Botanischen Garten das saisonale und regionale Obst-, Gemüse- und Kräuterangebot.

Dieses Wissen soll für das Speisenangebot im Lernfeldunterricht verwendet werden. Der Umfang des Angebotes, vor allem an Beerenfrüchten, Spargel und verschiedenen Kohlgemüsen, überraschte die Jugendlichen.

Auch die Vielfalt an weiteren Lebensmitteln außer Obst und Gemüse, die der Wochenmarkt liefert, sorgte für Staunen. Da gab es neben Geflügel, Eiern, Milch- und Milchprodukten, Fisch, Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Backwaren bis hin zur Feinkost und alles von regionalen Anbietern.

Im Botanischen Garten suchten die Schülerinnen und Schüler eifrig die 7 Kräuter der Frankfurter „Grie Sooß“, fanden darüber hinaus noch reichlich andere Kräuter, z.B. Liebstöckel, Oregano, Thymian und Gewürze, z.B. Kümmel, Wacholder.



Bildunterschrift: Die Klasse 10 BFE