

Reh und mehr

Die internationale Schulküche



Nachhaltig
Daniel Rögelein hat mehrere Ausbildungen absolviert. Er ist Metzger, Diätassistent, Ernährungsberater und Fachlehrer für Ernährung und Soziales.



Essen ist für ihn, wie der Begriff Ess-Kultur schon sagt, mehr als den Magen zu befüllen. Daniel Rögelein hat den „Campus di Monaco“ in den vergangenen sechs Jahren mit aufgebaut. Sein Ziel war und ist es, die Gemeinschaftspflege deutlich nachhaltiger auszurichten als bisher üblich. An der Montessori-Schule hat er das passende Umfeld dazu.

Das Schuljahr 2025/26 war nur wenige Tage alt, da wurde Daniel Rögelein schon immer wieder auf die Sache mit dem Reh angesprochen.

Was sie am „Campus di Monaco“ machen, ist das Gegenteil einer lieblosen Abspeisung. Der Campus beherbergt eine internationale Montessori-Grund- und Mittelschule mit M-Zweig in München. Die Kinder und Jugendlichen sprechen von Haus aus 45 verschiedene Sprachen, was ziemlich genau ebenso vielen Esskulturen entspricht. Wenn da jeder sein eigenes Süppchen kochen wollte, würde es doch recht unübersichtlich. Die Lösung: Alle essen alles. Daraus ergibt sich eine anspruchsvolle Aufgabensstellung, denn das Konzept sieht vor: bio und regional. Internationale Küche mit regionalen Produkten? Geht.

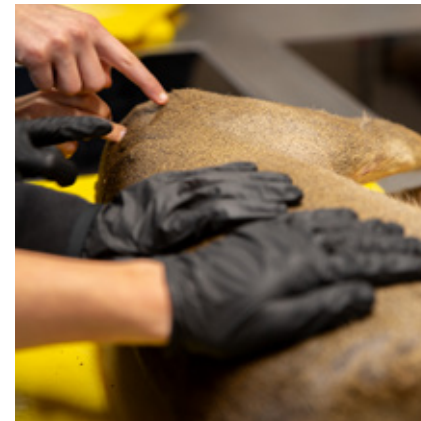
Kräuter zieht die Montessori-Schule auf dem Dach und rund ums Gebäude heran, das Gemüse kommt zum Teil vom Schulacker, wo Schüler im Rahmen eines Projektes auch ernten. Die Region, das ist das Voralpenland, das geprägt ist von Milchwirtschaft mit Viehhaltung. „In der Schulküche, unserer Campus-Kitchen, verwenden

den wir auch Milch und Milchprodukte. Deshalb steht einmal die Woche Fleisch auf dem Plan“, so Daniel Rögelein, Fachlehrer für Ernährung und Soziales und Ernährungsbeauftragter der Schule. An den anderen Tagen kommt Vegetarisches oder Veganes auf den Tisch.

Zwei- bis dreimal im Jahr gibt es Reh, beispielsweise als Gulasch nach italienischer Art. Wieder ein Projekt: Rögelein zerlegt und verkocht das Reh zusammen mit seinen Schützlingen. Die Knochen kocht er aus, bleicht sie anschließend, damit sie im Technikunterricht eingesetzt werden können. Das Fell wird gegerbt. Regionaler Rehlieferant ist der Betrieb Freising der Bayerischen Staatsforsten.



Fotos: Daniel Rögelein und Smarterpix Jakub Mrocek



Weil das Reh nun mal aus dem Wald stammt, macht Daniel Rögelein den zum Thema. Er klärt die Kids über Arten- und Naturschutz und die Notwendigkeit auf, den Wildbestand zu regulieren, weil sonst der Umbau zu klimatoleranten Wäldern nicht gelingen kann.

Was in vielen Familien längst nicht mehr stattfindet, das gemeinsame Mittagessen, dient am Campus durchaus nicht nur der Nah-

Fotos: Mareike Rathjen

rungsaufnahme, hat vielmehr eine ausgesprochen soziale Funktion. „Der Austausch beim Mittagessen ist wichtig, er stärkt das Gemeinschaftsgefühl.“ Wenn Menschen aus vielen Sprach- und Kulturkreisen aufeinandertreffen, braucht es die Bereitschaft sich kennenzulernen und von einander zu lernen. Es darf keine Ausgrenzung geben, aber auch kein Sich-Absondern. Gut, dass Essen eine ausgesprochen verbindende Wirkung hat. ▲