

# 150 neue Profis in

Zum Abschluss eines über eineinhalb Jahre laufenden Projektes fand am Brucker Pius-Institut ein Fest statt.

VON ANGELIKA KERN

„Es war eine lange Reise von eineinhalb Jahren, die aber hier nicht zu Ende ist, sondern einen Meilenstein markiert, die Themen noch besser voranzutreiben.“ Mit diesen Worten eröffnet **Karl Hall**, Leiter des Brucker Pius-Instituts am vergangenen Donnerstag das Fest, das den Abschluss eines großen Projekts markieren soll. Eineinhalb Jahre lang hat man sich am Pius-Institut mit den Themen Ernährung, Nachhaltigkeit und Bewegung beschäftigt und dabei sehr viele Projekte geschaffen. Begleitet wurde man in dem Prozess von



Im Mariensaal des Brucker Pius-Instituts wurde das große Abschlussfest gestartet, danach gings im Stationenbetrieb weiter.

Fotos (2): Kern

Ernährungscoach **Heike Burzki**, die jeden dabei unterstützte, den eigenen möglichen Weg zu finden. Als Gedankenstütze dabei nahm sie die 80/20 Prozent-Regel zu Hilfe: zu 80 Prozent soll man sich gesund ernähren, dann kann man zu 20 Prozent auch zu nicht ganz so gesunden, aber schmackhaften Dingen greifen.

## Viele verschiedene Projekte

Am Anfang stand daher die Wissensvermittlung. Auf spielerische Art und Weise wurden die Themen gesunde Ernährung Nachhaltigkeit nähergebracht: Es gab viele Schulprojekte, wie etwa eine Apfelernte; Erdbeeren pflanzen, pflegen und verarbeiten; Marmelade kochen und jausnen; Kräuter



# Nachhaltigkeit



„Mundwerk“ hatte einen eigenen neuen Song einstudiert.

pflanzen und verarbeiten; Eistee selber herstellen; Obstbäume pflanzen, uvm. Es wurde Brot gebacken, Kräuter verarbeitet, Pilze gezüchtet, aber auch Schafwolle von den eigenen Hausschafen im Sinne der Nachhaltigkeit verarbeitet. Absolutes Highlight des gesamten Projektes war für viele die Schuljause aus dem Kühl-

schrank. „Jeder nimmt aus dem gut gefüllten Kühlschrank, was er braucht und muss daher keine eigene Jause mehr mitnehmen. Finanziert wird das vom Pius-Institut“, erklärt Astrid Senheitel.

Ebenso beliebt; die wöchentliche „Kühlschrankparty“ im Kinderbereich, wenn am Abend all das verbraucht wurde, das vorhanden war. Oder im Erwachsenenbereich Ernährungscoach Karo, die mit Klienten kocht und erklärt, was man aus Resten alles machen kann.

## Gelebte Nachhaltigkeit

Zum Thema Nachhaltigkeit wurde **Heli** zum Müllcoach ernannt; er sorgt seither dafür, dass sauber getrennt wird und macht auch Schulungen in den in den Kindergruppen. Dazu passend wird im Bistro von Pappgeschirr auf ein

Pfandsystem umgestellt. Um die Küche, die sich ja mit dem Thema Ernährung am meisten beschäftigt hat, besonders zu ehren, hat die besondere Band „Mundwerk“ einen Song mit dem Titel „Good Food Granate“ geschrieben und beim Fest präsentiert.

Danach hatten die Teilnehmer die Gelegenheit, in sechs verschiedenen Stationen die drei Säulen Ernährung, Nachhaltigkeit und Bewegung zu erfahren und mit Stempelkarten alle besuchten Stationen abzuholen. Auch eine Fotobox stand zur Verfügung, um für alle Teilnehmer eine bleibende Erinnerung an dieses Fest zu schaffen. Besonders beliebt an diesem Tag: das von der eigenen Tischlerei angefertigte Glücksrad, bei dem es tolle Preise zu gewinnen gab. Beteiligt am Projekt waren insgesamt rund 150 Personen.