

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



Schulverpflegung muss gesünder, nachhaltiger und attraktiver werden

Mit ihrem Präventionsprojekt „Sterneküche macht Schule“ unterstützen Stefan Marquard und die KNAPPSCHAFT Schulen in ganz Deutschland in ihrem Bemühen, ihren Schülerinnen und Schülern ein gesundes, qualitativ hochwertiges und schmackhaftes Mensaessen anzubieten.

(Wermelskirchen, 17.08.2023) Frische, gesunde und leckere Mahlzeiten, die zudem bis zu 30 Prozent weniger Kosten für Wareneinkauf und Energie verursachen und zeitsparend zubereitet werden können – Stefan Marquard zeigt, wie es geht.

Was für Mensabetreiber erstmal klingt wie ein Märchen, ist bei rund 120 Schulen in Deutschland bereits Realität. Denn über 80 Prozent der in den vergangenen sieben Jahren besuchten Schulen haben, laut Evaluation der Universität Flensburg, nach der Teilnahme an dem Projekt ihre Garprozesse umgestellt und ihren Wareneinkauf erheblich optimiert. In den besuchten Schulen ist die Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die an der Pausen- und Mittagsverpflegung teilnehmen, gestiegen – ein Zeichen für die gewachsene Qualität und Attraktivität der Mahlzeiten.

Beim heutigen Projekttag an der **Schwanenschule in Wermelskirchen** zeigt Stefan Marquard wie gesund, lecker und frisch Schulessen sein kann – und das ohne Mehrkosten.

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

Schmecken muss es.

Bei allen Bemühungen um eine nachhaltige und gesunde Schulverpflegung wird das Ernährungsangebot auf Dauer nur angenommen, wenn es von hoher Qualität, lecker, abwechslungsreich und kostengünstig ist. Im Rahmen des Projektes „Sterneküche macht Schule“ bringt Stefan Marquard sein Knowhow vor Ort ein und zeigt der Küchencrew, wie sie lecker kochen, effizienter einkaufen, ohne Gewichtsverlust garen, Gemüse schonender zubereiten, und so frisches und gesundes Essen mit 50 Prozent weniger Fleisch auf den Mensatisch bringen können. Dabei bindet er die gesamte Schulfamilie ein und sorgt damit für eine bessere Akzeptanz.

Bettina am Orde, Geschäftsführerin der KNAPPSCHAFT, betont: „Schulen haben ein großes Potenzial, ein gesellschaftlicher Ort für Veränderung zu sein. Durch eine gesunde und nachhaltig ausgerichtete Schulverpflegung

KNAPPSCHAFT

Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit
Sandra Antoni
Pieperstraße 14-28
44789 Bochum

Tel. 0234 304-85220

presse@kbs.de
www.knappschaft.de

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



wird die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen gestärkt. Mit Stefan Marquard und unserem Projekt ‚Sterneküche macht Schule‘ bieten wir engagierten Schulen und Kitas ein praktikables und nachhaltiges Konzept zur Verbesserung ihres Verpflegungsangebotes direkt vor Ort.“

- Filmbeiträge zum Projekt finden Sie zur freien Nutzung bei [Youtube](#).
- Besuchen Sie auch unsere Facebook-Seiten:

facebook.com/Stefan.Marquard & facebook.com/KNAPPSCHAFT

Über Stefan Marquard

Für seine revolutionären Kochmethoden wurde der gelernte Koch und Metzger mit dem GastroStern 2017, einem Michelin-Stern, der „Goldenen Schlemmerente“ sowie mit 18 Punkten im Gault-Millau ausgezeichnet. Vielfache Fernsehauftritte sowie mehr als zehn Kochbücher machten ihn einem breiten Publikum bekannt. Besonders am Herzen liegt ihm die Arbeit mit Kindern. So setzt er sich bereits seit fünf Jahren an Schulen erfolgreich für eine gesündere und trotzdem schmackhafte Schulverpflegung ein. Weitere Infos unter www.stefanmarquard.de

Über die KNAPPSCHAFT

Die KNAPPSCHAFT zählt mit rund 1,4 Millionen Versicherten zu den größten Krankenkassen in Deutschland. Sie kombiniert den Schutz der Kranken- und Pflegeversicherung mit einer ganzheitlichen Versorgung: In ihrem medizinischen Kompetenznetz arbeiten Ärztinnen und Ärzte, Kliniken, Pflegekräfte, Gesundheits- und Versicherungsfachleute Hand in Hand. So erhalten Versicherte eine Vielzahl von Leistungen zur Früherkennung und Prävention – die nicht selten über den gesetzlichen Standard hinausgehen. Weitere Informationen unter www.knappschaft.de