

# Schule im Blick ● punkt

Informationen des Landeselternbeirats Baden-Württemberg



## Ab jetzt ess' ich ohne Tiere ...

- Veganes Essen und die Risiken – Eine Übersicht

## Initiative Eltern für Elternrechte

- Schülerfahrkarten

## Wie viel Christentum braucht das Land?

- Bericht über die Tagung

## Eltern fragen – Michael Rux antwortet

- Hilfskräfte im Unterricht

## Förderung in der familiären Lernumwelt

- Auf die Familie kommt es an

## Die Rolle der Schule, wenn Eltern sich streiten

- Wertvolle Anregungen und Gedanken eines Mediators

## Stachlige Persönlichkeiten

- Wie Sie mit schwierigen Menschen zusammenarbeiten

## Migration, Inklusion, Gender

- Schule als Spiegel der Gesellschaft

## Inhaltsverzeichnis

„Ab jetzt ess‘ ich ohne Tiere ...“ Veganes Essen und die Risiken – eine Übersicht . . . . . 3	„Förderung in der familiären Lernumwelt Auf die Familie kommt es an . . . . . 15
<b>Stellungnahme des Landeselternbeirates</b> Zur Situation der Schülerbeförderung . . . . . 6	<b>Die Rolle der Schule, wenn Eltern sich streiten</b> Wertvolle Anregungen und Gedanken eines Mediators . . . . . 17
<b>Initiative Eltern für Elternrechte</b> Schülerfahrkarten – Erklärung eines Zahlungsvorbehaltes . . . . . 7	<b>Stachlige Persönlichkeiten</b> Wie Sie mit schwierigen Menschen zusammenarbeiten . . . . . 19
<b>Wie viel Christentum braucht das Land?</b> Bericht über die Tagung . . . . . 9	<b>Migration, Inklusion, Gender</b> Schule als Spiegel der Gesellschaft . . . . . 21
<b>Medienkompetenz</b> Viel mehr als Technikwissen . . . . . 12	<b>Medien – aber sicher</b> Ratgeber für Eltern . . . . . 22
<b>Hätten Sie es gewusst?</b> Eltern fragen – Michael Rux antwortet . . . . . 13	<b>Rezension . . . . . 23</b>
<b>Initiativen stellen sich vor</b> Inklusion – Menschen im freiwilligen sozialen Jahr . . . . 14	<b>Cartoon zum Schluss . . . . . 23</b>
	<b>Vorsicht Satire! . . . . . 24</b>

Liebe Leserinnen und Leser,

Dieses Editorial schreibe ich am Weißen Sonntag. Den Termin gebe ich lieber gleich mit an, denn in der Landespolitik kann sich gerade täglich viel ändern. Und es gibt mehr, viel mehr Fragen als Antworten: Welche Partei „bekommt“ das Kultusministerium? Wer wird dort Minister/-in? Kommt der Staatssekretär / die Staatssekretärin aus derselben Partei wie der Minister / die Ministerin? Nun, wir werden sehen!



Dr. Carsten T. Rees,  
Vorsitzender des  
17. Landeselternbeirats

Auf der Ebene der „großen“ Landespolitik tut sich also sehr viel. Der LEB hingegen hat im Moment mehr Zeit für eigene Themen. Wie das?

Die grün-rote Landesregierung hatte in der letzten Legislatur ein ganz erhebliches Gesetzgebungstempo vorgelegt. Und der LEB musste so viele Stellungnahmen abgeben wie nie zuvor. Zähle ich auf unserer Homepage für das Jahr 2008 gerade mal 10 Stellungnahmen, so sind es in 2015 ganz beachtliche 31 Stellungnahmen. Mit 36 Stellungnahmen hat aber das Jahr 2014 den Spitzenrang inne. Hinter jeder dieser Stellungnahmen stehen langes Studium der Vorlagen, Vorstellung und Besprechung in der Sitzung, ausgiebige Gespräche und schließlich die Formulierung und Abstimmung der Stellungnahme. Uns wurde wahrlich nicht langweilig.

Nun aber pausiert gerade der Gesetzgebungsprozess. Neue Gesetze werden erst wieder von der neuen Landesregierung zur Anhörung vorgelegt werden. Dann werden wir unsere Stellungnahmen abgeben und der neue Landtag wird abstimmen.

Zu denken, dass der LEB nun eine ruhige Zeit durchmacht und es langsam angehen lässt, ist allerdings weit gefehlt. Endlich haben wir die Zeit, in den Sitzungen vermehrt Themen auf die Tagesordnung zu bringen, die wir schon längst hatten eingehender behandeln wollen, für die uns aber die knappe Sitzungszeit gefehlt hatte. Dazu zählen z. B. der Dialog mit dem Landesinstitut für Schulentwicklung, der Dialog mit dem Landesmedienzentrum, der Dialog mit dem Verband freier Schulen, der Dialog mit der Aktion Jugendschutz, der Dialog mit externen Partnern der Ganztagsgrundschule, die Vorstellung der WissGem-Studie zur Gemeinschaftsschule, ein großer Block zum Thema Lern- und Leistungsschwächen, der Dialog mit der Vernetzungsstelle KITA- und Schulverpflegung, der Austausch zum Thema Schülerbeförderung, ...

Bei so vielen spannenden und wichtigen Themen mussten wir sogar die Sitzungszeit verlängern. Das haben die Mitglieder des LEB klaglos mitgemacht und sich voll in den Austausch gestürzt – ich kann nur den Hut ziehen vor dem hohen persönlichen Engagement der Mitglieder des LEB.

Wenn man es also genau betrachtet, kommen vielleicht mit der neuen Landesregierung weniger arbeitsame Zeiten auf den LEB zu. Aber das muss nicht sein – wir sind bereit!

Mit freundlichen Grüßen

PS: Nun möchte ich auch die Gelegenheit nutzen, den stellvertretenden Mitgliedern des LEB herzlich zu danken. Oftmals springen sie sehr kurzfristig ein, wenn ein Mitglied erkrankt oder beruflich verhindert ist. Und für viele Mitglieder ist der Austausch mit ihren Stellvertreter/-innen sehr wichtig und hilfreich.

**Impressum:** Herausgeber: Der Landeselternbeirat Baden-Württemberg, Silberburgstr. 158, 70178 Stuttgart, Vorsitzender: Dr. Carsten T. Rees (ctr) – Redaktionsteam: Joachim Dufner (jd), Stephan Ertle (se), Carmen Haaf (ch), Marion Krämer (mk) – Koordinator: Joachim Dufner, Am Feuerbach 13, 77654 Offenburg. – Verlag: Neckar-Verlag GmbH, Klosterring 1, 78050 Villingen-Schwenningen, Telefon (07721) 8987-0. E-Mail: [info@neckar-verlag.de](mailto:info@neckar-verlag.de), Internet-Adresse: [www.neckar-verlag.de](http://www.neckar-verlag.de) – Erscheint sechsmal im Schuljahr – Bestellung beim Verlag – Jahresabonnement Euro 12,- zzgl. Porto. Abbestellungen nur zum Schuljahresende schriftlich, jeweils acht Wochen vorher – Rücksendung unverlangt eingeschickter Manuskripte, Bücher und Arbeitsmittel erfolgt nicht. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Nachdruck nur mit Genehmigung des Herausgebers oder des Verlags. Zuschriften nur an den Koordinator.

## „Ab jetzt ess' ich ohne Tiere ...“

### Veganes Essen und die Risiken bei Kindern und Jugendlichen – Eine Übersicht

*„Alle Stars essen vegan. Essen ohne Tiere ist gut. Mein Kuschelhase wird doch nicht gegessen! Die moderne Massentierhaltung ist unmoralisch! Veganes Essen macht schlank und gesund!“*

Schlagzeilen, Meinungen, Medienberichte. Ob auf Youtube, Facebook, in Zeitschriften oder in Hochglanzkochbüchern – Vegan ist hip und absolut angesagt.

Dazu haben clevere Marketingstrategen völlig neue Geschäftsfelder entdeckt. In jedem Supermarkt werden meterweise Speziallebensmittel angeboten – mit ungeheurer Gewinnspanne.

Veganes Essen als selbstverständliche Alternative ist in allen Medien präsent. Da ist es keine Frage, dass schon sehr junge Kinder, manche noch im Grundschulalter, bereits ganz sicher der Meinung sind, dass „Tiere essen“ total doof ist. In der Pubertät sind dann vor allem die Mädchen fest entschlossen, der „steinzeitlichen, unmoralischen und ungesunden Praxis“, Fleisch zu essen, abzuschwören. Sie verweigern alle Produkte, die auch nur im Entferntesten eine tierische Herkunft haben, essen ausschließlich pflanzliche Lebensmittel und sind Veganer<sup>1</sup>.



Barbara Fröhlich

#### Natürliche Ernährung

Menschen sind, biologisch gesehen, Allesverwerter. Wir haben weder ein mehrteiliges Magensystem mit speziellen Bakterien, die Zellulose aufspalten können, wie Wiederkäuer, noch essen wir Halbverdautes ein zweites Mal wie Kaninchen oder haben Reißzähne, Krallen und extrem säurehaltige Mägen wie fleischfressende Raubtiere.

Physiologisch sind wir darauf angewiesen, hochwertige Nährstoffe durch Kulturtechniken wie Werkzeuggebrauch und Einsatz von Feuer aufzuschließen, um tierische und pflanzliche Nahrungsmittel verwerten zu können.

Diese Entwicklung hat schon vor Millionen von Jahren begonnen und hat sich „kürzlich“, vor ca. 5000 Jahren, in einer Mutation weiterentwickelt. Durch eine Anpassung an die Haustierhaltung von milchproduzierenden Tieren, wie Kühen, Schafen oder Ziegen, können Menschen mit dieser Mutation

<sup>1</sup> **Veganismus** ist eine aus dem **Vegetarismus** hervorgegangene **Einstellung** sowie Lebens- und Ernährungsweise. **Vegan** lebende Menschen meiden entweder zumindest alle **Nahrungsmittel** tierischen Ursprungs<sup>[2]</sup> oder aber die Nutzung von **Tieren** und **tierischen Produkten** insgesamt.<sup>[3]</sup> Ethisch motivierte Veganer achten zumeist auch bei Kleidung und anderen Gegenständen des Alltags darauf, dass diese frei von Tierprodukten und **Tierversuchen** sind.<sup>[4][5][6]</sup>

Vegan lebende Menschen nennen als mögliche Motive für ihre Lebensweise Argumente aus den Bereichen **Tierethik**, **Tierrechte**, **Tierschutz**, **Klimaschutz**, **Umweltschutz**, **Gesundheit**, **Verteilungsgerechtigkeit**, **Welternährungsproblematik** oder religiöse und/oder herrschaftskritische Ansätze. Vegane Produkte werden auch von Menschen konsumiert, welche nicht grundsätzlich auf Produkte tierischen Ursprungs verzichten möchten, deren Konsum jedoch aus den genannten Gründen minimieren möchten. Der **Einzelhandel** vermarktet zunehmend Produkte als vegan. <https://de.wikipedia.org/wiki/Veganismus>

den Milchzucker Lactose auch als Erwachsene verwerten. Diese Fähigkeit hat den Hirtenvölkern einen enormen Überlebensvorteil verschafft und sich in wenigen Generationen innerhalb von ca. 500 Jahren durchgesetzt.

Der Verzehr von Fleisch ist schon sehr lange wichtiger Bestandteil in der Ernährung unserer Vorfahren und lässt sich beim frühen Homo erectus (vor ca. 1,8 Mio. Jahren) durch Funde von Werkzeug und Feuer Spuren an Knochen nachweisen. Auch unsere nächsten Verwandten, die Schimpansen, jagen und verzehren Fleisch.

Fleisch war Hauptbestandteil der menschlichen Ernährung. Erst der Zugang zu tierischem Protein ermöglichte den Zuwachs an Gehirnvolumen und die Entwicklung von Intelligenz bis zum heutigen Homo sapiens.

Wir essen Fleisch, weil es für Menschen *natürlich* ist.

Unser Körper benötigt unbedingt elementare Nährstoffe wie Proteine, Fette, Eisen, Vitamine, Mineralstoffe. Am besten zu verwerten oder

ausschließlich nur aus tierischen Nahrungsmitteln verfügbar, wie Vitamin B12, sind diese Nährstoffe durch den Verzehr von tierischen Lebensmitteln.

Energiereiche pflanzliche Lebensmittel wie Wurzeln und Samen müssen wir verarbeiten, um sie verzehren zu können. Zerkleinern, auswaschen, quetschen, mahlen und kochen ist nötig, um die Nährstoffe aufzuschließen und verwerten zu können.

Erst die neolithische Revolution vor 12.000 Jahren, in der Ackerbau erfunden und entwickelt wurde, machte es möglich, nun große Mengen an Nahrungsmitteln ernten zu können und diese auch auf Vorrat zu produzieren. Damit konnten größere Herden ernährt werden, den Menschen standen nun leicht zugängliche Proteine zur Verfügung, mehr Kinder überlebten. Sesshaftigkeit wurde so möglich. Die Bevölkerung wuchs, Städte entwickelten sich und erste Hochkulturen entstanden.

Unsere Ernährungsweise hat sich über die letzten Jahrtausende nicht viel verändert, erst durch die Industrialisierung wurde es möglich, Nahrungsmittel industriell zu verarbeiten und Ferticlebensmittel herzustellen. Als Meilenstein gilt die Entwicklung der Erbswurst, 1867 von dem Koch und Konservenfabrikanten **Johann Heinrich Grüneberg** aus **Berlin**. Von der Fa. Knorr produziert, wurde es ermöglicht, energiereiche Lebensmittel in großen Mengen zu produzieren und ab 1870 im **Deutsch-Französischen Krieg** zur Truppenversorgung einzusetzen.

Die chemische Industrie konnte bald Aromate und Geschmacksstoffe herstellen. Nun konnten aus wenig schmackhaften Grundsubstanzen, sogar aus Abfall- und Reststoffen Nahrungsmittel hergestellt werden. Ferticlebensmittel, neu-deutsch „Convenience“, kamen auf den Markt.

In den letzten Jahren werden die Supermärkte geradezu mit synthetisch produzierten Lebensmitteln überschwemmt: Ausgangsprodukte werden chemisch zerlegt, mit Hilfsstoffen neu zusammengefügt, mit Aromen, Farb- und Geschmacksstoffen

versetzt, künstliche Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt und schließlich „versponnen“ und in Textur gebracht. Essen wie aus dem 3-D-Drucker.

Durch diese neuen Produktionsmethoden ist es überhaupt erst möglich, „fleischlos“ zu essen und trotzdem das Gefühl zu haben, auf „nichts“ verzichten zu müssen.

### Tierische Nahrungsmittel und „vegane“ Ersatzprodukte

#### Fleisch

Fleisch ist unser wichtigster Proteinlieferant. Tierisches Eiweiß ist biologisch hochwertig, d. h. Fleischeiweiß wird zu nahezu 100% von unserem Stoffwechsel verwertet.

Darüber hinaus liefert uns Fleisch, vor allem rotes Muskelfleisch, das wichtige Spurenelement Eisen. Dieses ist voll verwertbar und schützt vor Blutarmut, Müdigkeit, Konzentrationsschwäche.

Nur durch Fleischverzehr können wir das Vitamin B12 zu uns nehmen. Dieses wird von Bakterien erzeugt, z. B. im Verdauungstrakt von Pflanzenfressern. Pflanzliche Lebensmittel enthalten kein Vitamin B12.

Es ist unabdingbar zur Entwicklung und Funktion von Nervensystem und Gehirn. Folgen eines Mangels können Entwicklungsverzögerungen bei Kindern, Blutarmut oder Gefäßschäden sein. Bei Schwangeren sind Fälle von eingeschränkter Gehirnentwicklung der Föten dokumentiert.

Fleisch- und Wurstersatzprodukte werden aus Soja-, Weizen- oder Lupineneiweiß angeboten. Diese Pflanzen sind im Rohzustand giftig oder unverträglich und müssen im industriellen Prozess denaturiert werden. Bestehen z. B. bereits Allergien gegen Soja oder Lupinen, sollten diese Ersatzmittel auf keinen Fall verzehrt werden. Das Weizeneiweiß Gluten (Ausgangsstoff für *Seitan*) steht im Verdacht, Darmentzündungen hervorzurufen. „Seitan wird gern als traditionelle buddhistische Spezialität umworben, die seit Jahrtausenden in Asien als Fleischersatz hoch im Kurs stünde.“<sup>2</sup> Der Begriff ist allerdings erst vor gut 50 Jahren vom japanischen Diätguru Oshawa geprägt worden, als Bezeichnung für eine Art Sojasoße. Bei der Herstellung geht die essentielle Aminosäure Lysin verloren, dadurch wird das Produkt minderwertig. Es kann also Fleisch gar nicht ersetzen. „Die Idee, mit dem Eiweiß nicht nur Sojasoße, sondern auch Fleisch zu imitieren, stammt wohl aus den USA. Weizeneiweiß war ein billiges Abfallprodukt der Stärkeindustrie und dies hat offenbar die Erfindung beflügelt. Das erste Fleischimitat soll um 1974 in Massachusetts angeboten worden sein. Bis zu diesem Zeitpunkt war Weizenkleber ausschließlich im Schweinetrog gefragt.“<sup>2</sup>



#### Milch und Milchprodukte

Milch enthält hochwertiges Eiweiß, leicht verdauliches Fett und die Vitamine A, B1, D. Kalzium und Vitamin D werden zur Knochenbildung benötigt. Milchprodukte sind oftmals leichter verdaulich und tragen durch Vielfalt zur Bereicherung des Speisezettels bei.

Die große Mehrheit der Bevölkerung verträgt den enthaltenen Milchzucker Laktose problemlos, er trägt zur gesunden Darmflora bei. Im Erwachsenenalter verlieren manche Menschen die Fähigkeit, das Enzym Laktase herzustellen. Es besteht dann eine Milchzuckerunverträglichkeit.

Sogenannte Milchersatzprodukte, auf Basis von Soja, Nüssen oder Hafer, haben außer dem Namen und der flüssigen Form nichts mit Milch zu tun.

Eine Aufschwemmung aus Sojaschrot wird gekalkt, mit Phosphaten versetzt und mit Maltodextrin und Geliermittel angedickt.

Hafermilch wird aus gemahlenem Hafermehl produziert und enthält vor allem Wasser und Zucker. 1 Liter Hafermilch enthält fast 2000 Kilojoule!

Allen Milchersatzprodukten werden Kalzium und Vitamine künstlich zugesetzt, um sie „gesünder“ zu machen.

Milchfreier „Käse“ hat vor einigen Jahren als billiger „Analogkäse“ negative Schlagzeilen gemacht. Nun, unter dem Etikett „vegane Käse“, macht er Karriere, um ein Vielfaches teurer.

Im Grunde handelt es sich um verdicktes Wasser mit Geschmacks- und Farbstoffen.

#### Eier

Ein Hühnerei enthält biologisch voll verwertbare Proteine, alle Vitamine außer C sowie sämtliche Mineralstoffe.

Ei-Ersatz wird hauptsächlich aus entgiftetem Erbsen- oder Lupinenpulver, gehärteten Pflanzenfetten (Palmöl oder Kokosfett) und Farbstoffen hergestellt.

Ei-Ersatz ist vor allem zum Kuchenbacken nötig und bewirkt küchentechnisch Bindung und Lockerung der Teige. Gesundheitlicher Mehrwert durch Ei-Ersatz ergibt sich nicht.

#### Fisch

Fische bestehen zu 15–20% aus biologisch voll verwertbarem Eiweiß. Fisch, vor allem fettreiche Arten wie Makrele, liefert wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Sie spielen eine wichtige Rolle im menschlichen Herz-Kreislauf-System. Ein Mangel kann zu körperlichen Schäden wie Gefäßkrankheiten, schlechterer Durchblutung oder gar Herzkrankheiten führen.

Der hohe Jodgehalt ist für die Funktion der Schilddrüse wichtig.

Es gibt noch keinen Fischersatz aus pflanzlichen Ersatzstoffen. Fischprodukte aus *Surimi* werden aus zerkleinerten, neu verklebten und versponnenen Fischabfällen hergestellt.

<sup>2</sup> [http://www.deutschlandradiokultur.de/spezialtaeten-weizenkleber-fuer-die-kinder.993.de.html?dram:article\\_id=278186](http://www.deutschlandradiokultur.de/spezialtaeten-weizenkleber-fuer-die-kinder.993.de.html?dram:article_id=278186)

## Dürfen Kinder vegan essen?

Im Deutschlandradio vom 2.2.2016 warnt Bundesernährungsminister Christian Schmidt<sup>3</sup> davor, Kinder vegan zu ernähren. „Veganes Essen kann zu gefährlicher Mangelernährung führen. Für Kinder und Jugendliche ist vegetarische oder vegane Ernährung auf keinen Fall geeignet“, sagte der Minister. „Bei Kindern kann das erhebliche Schäden verursachen.“

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) rät Eltern aus „Sicherheitsgründen“ davon ab, ihren Nachwuchs vegan aufwachsen zu lassen. Auf ihrer Internetseite heißt es: „Um eine adäquate Nährstoffversorgung und die Gesundheit des Kindes sicherzustellen, ist eine rein pflanzliche Ernährung in Schwangerschaft und Stillzeit sowie im gesamten Kindesalter nicht geeignet.“<sup>4</sup>

Bernhard Koletzko ist Abteilungsleiter am Hauerschen Kinderspital München. Er stellt klar: „Ein Kind kann man nicht gesund vegan ernähren, sofern man nicht Mikronährstoffe zusätzlich gibt.“ Bei veganen oder vegetarischen Ernährungsformen rät er Eltern dringend dazu, sich vom Kinderarzt beraten zu lassen. Nahrungsergänzungsmittel, wie sie viele erwachsene Veganer nehmen, hält er für absolut unverzichtbar – auch wenn es besser sei, kritische Nährstoffe über natürliche Lebensmittel zuzuführen: „Der Körper verarbeitet Eisen aus Fleisch anders als Eisen-Tropfen. Das ist nicht dasselbe!“<sup>5</sup>

Viele Eltern sehen mit Sorge die neuen Ernährungsgewohnheiten ihrer Kinder. Manche erzählen von Müdigkeit und Konzentrationsstörungen, auffälliger Blässe und auch von Unlust und schlechter Laune bei ihren Kindern. Besonders pubertierende Mädchen sind gefährdet, verlieren sie doch bei der Regelblutung ohnehin viel Eisen und Mineralstoffe.

<sup>3</sup> [www.macht-dampf.de](http://www.macht-dampf.de)

<sup>4</sup> Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-BW): Bunte Vielfalt für die Kita- und Schulverpflegung. Schorndorf 2013

<sup>5</sup> [http://www.deutschlandfunk.de/vegane-ernaehrung-bei-kindern-gehirnschaeden-durch-verzicht.1818.de.html?dram:article\\_id=340648](http://www.deutschlandfunk.de/vegane-ernaehrung-bei-kindern-gehirnschaeden-durch-verzicht.1818.de.html?dram:article_id=340648)

Dann sind regelmäßige Kontrolluntersuchungen beim Arzt und die Einnahme von pharmazeutischen Ersatzstoffen unumgänglich.

Eine Lebensweise, die vollständig auf jede Art von tierischem Erzeugnis verzichtet, bedarf einer grundlegenden Kenntnis von Ernährungslehre und der Strategien, mit Hilfe von Nahrungsergänzungsmitteln den Mangel auszugleichen.

Kinder sollten schon sehr früh wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen. Besuche auf dem Bauernhof oder in einer Käserei lassen sich leicht in einem Urlaub erleben.

Das Mitkochen zuhause lässt Kinder richtiges Essen schmecken, riechen und fühlen.

Verständnis für den Kreislauf der Natur können auch schon kleine Kinder haben. Füttert die Amsel ihre Jungen nicht mit einem Würmchen? Haben Ameisen nicht auch „Milchvieh“ und pflegen Blattläuse? Wie ernährt sich die Katze? (Nein, nicht aus der Dose!)

Viele Menschen, Kinder und Erwachsene, sind schockiert von Berichten über Missstände in der Viehhaltung. Diese kriminellen Machenschaften sind ganz sicher nicht zu tolerieren. Doch der gänzliche Verzicht auf Fleisch, Eier und Milchprodukte hilft diesen „armen“ Tieren nicht. Der bewusste Einkauf von Lebensmitteln aus artgerechter Tierhaltung aber stärkt den verantwortungsbewussten Bauern und lässt den Verbraucher guten Gewissens sein Frühstücksei genießen.

Fleisch muss nicht täglich auf dem Tisch stehen. Doch ein Gemüsegericht mit etwas Sahne verfeinert, macht es vollwertig und dazu noch köstlicher. Essen soll schmecken, keine „moralischen Bauchschmerzen“ verursachen!

*Barbara Fröhlich*  
Meisterin der städtischen Hauswirtschaft  
Fachwirtin für Organisation und Führung  
Leitet hauptamtlich die „Mensa Am Berg“  
im Bildungszentrum Wendlingen

*„Es gibt unglückliche Schüler, die der traurigen Leidenschaft verfallen, kaum ihre Lehrbücher anzurühren und nie ihre Hausaufgaben zu machen. Diese Schüler hassen alles Geschriebene und haben den Drang, Bücher und Hefte zu verunzieren oder sogar zu zerstören, was sie zuweilen im Klassenraum realisieren.“*

(Johann Heinrich Pestalozzi (1746–1827), Schweizer Pädagoge und Sozialreformer)

Unter [www.leb-bw.de](http://www.leb-bw.de) finden Sie alle Stellungnahmen des Landeselternbeirates und Auszüge aus der Zeitschrift „Schule im Blickpunkt“ zum Download.

# Schule im Blickpunkt

## Informationen des Landeselternbeirats Baden-Württemberg

**gut und aktuell  
informiert durch's Schuljahr  
für nur € 12,-**



**Schule im Blickpunkt** informiert engagierte Eltern und Elternvertreter, aber auch Lehrkräfte und Schulleitungen über Fragestellungen, Diskussionen und Beschlüsse des Landeselternbeirats. Themen, die Eltern beschäftigen, werden gut lesbar aufbereitet und diskutiert.

Eltern, die neu in die Elternvertretung gewählt wurden, erhalten durch **Schule im Blickpunkt** viele Hilfestellungen, Einblicke in diverse schulelevante Themengebiete sowie Tipps für die alltägliche Elternarbeit.

Bei allem steht eine gute und konstruktive Zusammenarbeit aller am Schulleben Beteiligten im Vordergrund.

Abonnieren Sie **Schule im Blickpunkt** als Schule oder Elternbeirat für alle Klassenelternvertreter. Die Finanzierung kann über die Schule, die Elternbeiratskasse oder z.B. auch über Sponsoring geschehen.

Bleiben Sie informiert: Sofern Sie noch nicht zum Abonnenten- oder Empfängerkreis gehören, empfehlen wir Ihnen als interessierte Eltern, sich diese Zeitschrift für den eigenen persönlichen Gebrauch zu abonnieren.

Bestellcoupon ausfüllen und senden an:

**Neckar-Verlag GmbH** • D-78045 Villingen-Schwenningen

Telefon +49 (0) 7721/8987-0 • Fax -50 • E-Mail: [bestellungen@neckar-verlag.de](mailto:bestellungen@neckar-verlag.de) • Internet: [www.neckar-verlag.de](http://www.neckar-verlag.de)

**Bestellcoupon**

Hiermit bestelle ich auf Rechnung (zzgl. Versandkostenanteil)

\_\_\_ Ex. *Schule im Blickpunkt* **Jahresabonnement** € 12,-  
\_\_\_ Ex. *Schule im Blickpunkt* **Leseexemplar** € ---

**Schule im Blickpunkt**

- erscheint sechsmal jährlich
- 1. Ausgabe eines Jahrganges erscheint zum Schuljahresanfang

Jahresabonnement € 12,-  
Einzelpreis € 2,50  
jeweils zzgl. Versandkosten

Meine Anschrift

Kd.-Nr.: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum und rechtsverbindliche Unterschrift

**Widerrufsrecht**

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie dem Neckar-Verlag mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.