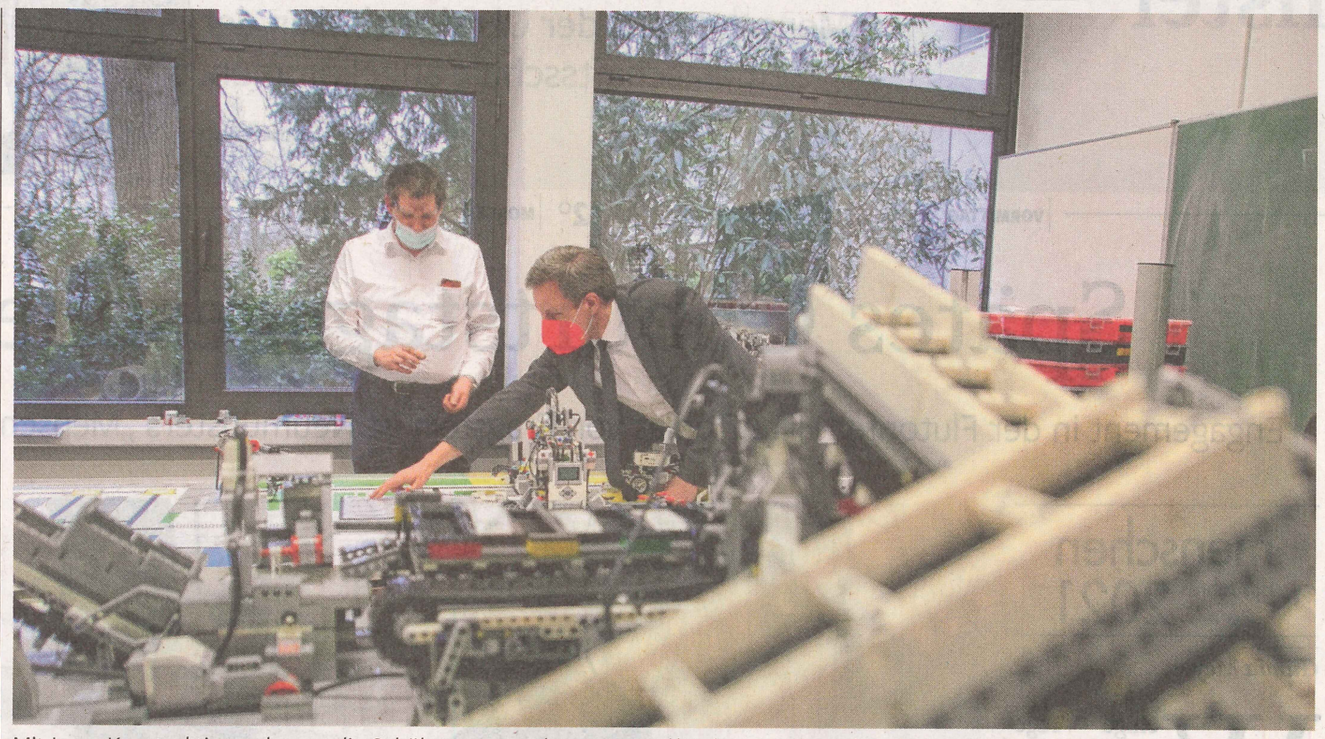

Mit Lego-Konstruktionen lernen die Schüler unter anderem Integralrechnung mit praktischer Anschauung. Schulleiter Stefan Precht erklärte Thomas Losse-Müller die Arbeit. Foto: Gunda Meyer

„Ein idealer Standort für eine Berufliche Hochschule“

SPD-Spitzenkandidat Thomas Losse-Müller besucht das Lebensmittelinstitut und spricht über Schulessen sowie Perspektiven für die Stadt

Landtagswahl 2022

Gunda Meyer

Zwei Themen standen im Fokus des Besuchs des SPD-Spitzenkandidaten der Landtagswahl, Thomas Losse-Müller: Versorgung der Kitas und Schulen mit nachhaltigem, gesundem und regionalem Essen sowie die Frage, wie man die Fachkräfte in Neumünster aber auch in Schleswig-Holstein halten kann.

„Wir müssen endlich Möglichkeiten schaffen, die Fachkräfte in Schleswig-Holstein halten zu können. Wir haben eine zunehmende Akademisierung, die Schüler wollen gern alle studieren. Aber die dualen Studien-Möglichkeiten, die es gibt, sind alle privat. Diese Lücke gilt es zu schließen“, sagt Losse-Müller. Eine Berufliche Hochschule nach dem Vorbild Hamburgs wäre ein Ansatz und Neumünster mit seiner zentralen Lage im Land ein idealer Standort.

Das Thema Berufliche Hochschule hatte sich auch Kirsten Eickhoff-Weber bei ihrer Nominierung für den Wahlkreis Neumünster-Boostedt schon auf die Fahnen geschrieben. Als möglicher Standort wurde die Hindenburg-Kaserne diskutiert.

Neumünster spiele aber auch bei einem anderen Thema eine wichtige Rolle: Ernährung in der Schule. Beim Besuch im Lebensmittelinstitut informierte Losse-Müller sich unter anderem über die Produktion von Schulessen, das preisgünstig und mit regionalen Zutaten hergestellt wird.

> *„Wir müssen endlich Möglichkeiten schaffen, die Fachkräfte in Schleswig-Holstein halten zu können.“*
>
> **Thomas Losse-Müller**
> SPD-Spitzenkandidat

Rund 1000 Menüs für einige Schulen und Kitas in der Stadt stellt das KIN aktuell pro Tag her. „Wir könnten auch 6000 Essen bereiten, dann allerdings müssten wir anbauen und bräuchten zunächst eine ganzheitliche Zusage, die uns Produktionssicherheit gibt“, erklärt der KIN-Geschäftsführer Christian Wiechmann.

Das ist auch Oberbürgermeister Tobias Bergmann wichtig: „Wir müssen wegkommen von der Kleinteiligkeit. Die Kinder sollen durch Schulgärten zwar lernen, wie Lebensmittel entstehen, aber der Anspruch, dass in jeder Schulküche das Essen zubereitet wird, ist langfristig nicht zeitgemäß.“ Mit Einführung des Anspruches auf eine Ganztagsbetreuung in 2026 sei das nicht mehr haltbar. „Uns fehlt in Schleswig-Holstein eine echte Ernährungsstrategie, das wollen wir ändern“, sagt auch Losse-Müller.