

Einkaufen fürs Klassenlager

Bei der Planung und beim Einkauf der Zutaten für das Menu sind viele Kriterien zu berücksichtigen. Im Vordergrund steht die Frage, was man mit dem Einkauf und dem Kochen den Kindern / Jugendlichen vorleben und zeigen möchte.

Beim Erkunden der Lagerküche soll bereits abgeklärt werden, welche Einkaufsmöglichkeiten vor Ort bestehen, welche Nahrungsmittel in welchen Mengen und wann eingekauft werden können. Vielleicht gibt es auch die Möglichkeit Brot, Milch und andere Frischprodukte täglich frisch ins Haus geliefert zu bekommen.

Eine persönliche Kontaktaufnahme mit den Ladenbesitzern oder Landwirten vor dem Lagerbeginn wird empfohlen. So können Sonderwünsche, Sonderangebote, Vergünstigungen für Lager, Lieferungen usw. abgeklärt werden. Vielleicht ergibt sich auch die Möglichkeit, während dem Lager mit den Kindern/Jugendlichen einen Produzenten zu besuchen, um Einblick in seine Arbeit zu erhalten.

Hinweise

- Nach der Menuplanung und der Mengenberechnung eine übersichtliche Einkaufsliste für jede Mahlzeit erstellen. Daraus kann dann eine Liste für die ganze Woche für lagerfähige Nahrungsmittel sowie die täglichen Listen für die Frischprodukte erstellt werden.
- Einkaufsmöglichkeiten am Lagerort selbst oder in der Nähe nutzen, und dabei auch kleine Geschäfte wie Bäckereien, Käsereien oder Bauernhöfe mit Direktvermarktung berücksichtigen, um das regionale Gewerbe zu unterstützen.
- Haltbare Produkte wie Reis, Teigwaren, Tee, Öl, Essig usw. im Voraus bestellen und einkaufen, so bleiben nur noch die Frischprodukte und kleine, täglich anfallende Einkäufe.
- Grosspackungen sind oft preiswerter, sie machen aber nur Sinn, wenn auch die ganze Menge aufgebraucht werden kann.
- Grundzutaten, nicht Fertigmischungen kaufen (ist meist günstiger, z.B. Müesli).
- Für den ersten Tag die Nahrungsmittel von zuhause mitbringen oder im Voraus am Lagerort bestellen.
- Frischprodukte wie Milch, Brot, Gemüse, Salat, Fleisch möglichst jeden Tag frisch beziehen. Wenn immer möglich liefern lassen.

Nachhaltig einkaufen

- Regionale Produkte mit möglichst kurzen Transportwegen
- Wenn möglich offene Milch einkaufen, sonst pasteurisierte Milch (Past), möglichst keine ultrahocherhitzte Milch (UHT)
- Ökologisch, tiergerecht und ethisch vertretbar produzierte Nahrungsmittel wie z.B. Fleisch, Milch und Eier aus artgerechter Tierhaltung einkaufen
- Umweltfreundlich – möglichst unverpackte Lebensmittel oder wenig verpackte und wiederverwertbare, kompostierbare oder brennbare Verpackung einkaufen (keine Einzelportionen)
- Möglichst keine Fertigprodukte und Dosen einkaufen (und wenn unumgänglich dann grosse Einheiten), sie belasten die Umwelt und enthalten oft unnötige Zusatzstoffe.