

Mensa-Essen ist für ältere Schüler uncool

Eigene Küche oder Caterer – Schulen in der Region nutzen unterschiedliche Systeme

VON RÜDIGER KAHLKE

Märkischer Kreis. Schlechte Noten hat es erst kürzlich wieder für das Schulessen gegeben: zu oft Fleisch, zu selten Gemüse oder Obst. Ist das auch an den Schulen im Märkischen Kreis so? Der Bote hat sich umgesehen.

In der Waldorf-Schule in Neuenrade liefert ein Caterer täglich das Essen an – für 15 bis 20 Schüler. Favorisiert werden Fischstäbchen und Nudelgerichte, hat Josef Fabry beobachtet, der den Ganzttag betreut. Zum Essen gibt es Salat und Obst für den Nachmittagsbereich. 2,70 Euro kostet das Mittagessen, 3,20 Euro mit Nachmittagsverpflegung. Fleisch gibt es nur einmal pro Woche.

Ähnlich sieht es an der Gemeinschaftsgrundschule in Werdohl aus. Fertiggerichte werden geliefert. Dazu gibt es frischen Salat. Am Standort Kleinhammer nehmen, so Schulleiterin Sibille Bödicker, 35 bis 40 Kinder am Mittagessen teil. Und die favorisieren „Nudeln mit irgendwas“. Gemüse sei nicht so gefragt. Durch die Teilnahme am Schulobstprogramm der EU ist die Versorgung mit Vi-

taminen dreimal wöchentlich gegeben. 3,50 Euro kostet das Essen.

In der Vier-Täler-Schule in Plettenberg wird selbst gekocht. Die Schüler im offenen Ganztagsbereich essen alle in der Schule, ältere Schüler in der pädagogischen Übermittagsbetreuung zum Teil. „Klassiker“ sind Pizza, Döner und Nudeln, berichtet Konrektorin Ilse Clever über eine Umfrage der Schülermitverwaltung. Täglich gibt es Salatbuffet und frisches Obst. Sparsames Wirtschaften erlaubt Preise von zwei bis 2,50 Euro fürs Essen.

In der Plettenberger Martin-Luther-Gemeinschaftsgrundschule stellt Brigitte Auner den Speiseplan auf. Ein Caterer liefert die Rohware, die im Konvektomat zubereitet wird. Mittags essen alle 75 Kinder aus dem Ganztagsbereich, außer Allergikern. Die Kinder mögen zwar am liebsten Pommes, Nudeln und Pizza. Die Leiterin des Ganztagsbetriebs achtet aber darauf, dass es zweimal Fleisch und zweimal vegetarische Kost pro Woche gibt, dazu einmal Fisch. Salat, Rohkost und Quarkdipp werden frisch zubereitet. Kräuter kommen



Gemeinsames Essen in der Mensa: Viele Schüler stehen nicht drauf.

Fotos: Kahlke

zum Teil aus dem eigenen Schulgarten. 40 Euro kostet das Essen im Monat, 2,50 Euro die einzelne Mahlzeit.

Als „gesündeste Variante“ lobt Elisabeth Minner, Leiterin des Albert-Schweitzer-Gymnasiums in Plettenberg, das Schulessen im Cook-&Chill-Verfahren. Ein Caterer aus Münster liefert täglich zwischen 90 und 160 Essen,

die vor Ort aufbereitet werden. Wer essen will, muss vorab die Tage im Abo-System buchen. Nudeln, Pizza, Salat und Dessert gibt es immer, dazu ein Hauptgericht. Salat und Nachspeisen werden frisch hergestellt. Die Schule achtet darauf, dass das Essen „nicht zu fleischlastig“ ist. Im Abo kostet es 3,50 Euro, einzeln 3,90 Euro.

„Bei uns wird frisch gekocht“, sagt Norbert Liesch, Leiter der Ganztagschule Halver. Jüngere Schüler essen größtenteils in der Mensa, Schüler der Oberstufe eher weniger. „Renner ist Chili con carne“, hat Hauswirtschaftsmeisterin Heike Bremicker, Chefin am Herd, festgestellt. Sie bietet jeweils ein Essen mit und ohne

Fleisch an. Dazu gibt es Salat, Gemüse und Obst. Anfangs seien Gemüse und Salat ein Schimpfwort gewesen. „Es braucht viel Geduld“, meint Bremicker, die auch schon mal Süßes zulässt: „Sonst gibt es bald keinen Schüler mehr, der hier isst.“ Dank Sponsoring durch den Förderverein können die Schüler für 2,50 Euro essen.

Frische und Vielfalt durch Cook & Chill-Konzept

In der Hotelküche vorgekocht, in der Schule zu Ende gegart

Meinerzhagen (rk). „Cook & Chill“ heißt das Mensa-Konzept im Evangelischen Gymnasium Meinerzhagen. Gekocht wird im Haus Nordhelle in Valbert, aufgetischt in der Schule. „Chill“, also „ausruhen“, gilt dabei aber nicht für die, die in der Mensa essen. Bei dieser Methode ruhen die Speisen nach der Zubereitung. In der Mensa werden sie dann auf den Punkt gegart. Das schont Vitamine und Nährstoffe. Wer essen will, muss sich bewegen – und entscheiden. Das Angebot ist groß und abwechslungsreich.

Darf es eine Auswahl knackiger Blattsalate sein, eine Nudelvariation mit Tomaten-Basilikum-Soße oder Kokos-Curry-Soße mit Chili? An diesem Tag gibt es zudem mediterrane Paellapfanne mit Gemüse und Putenfleisch sowie Karotten-Kürbissuppe mit Kräutern und geräucherten Fleischbällchen. Mehrmals in der Woche wird ein Nachtisch mit Obst oder Yoghurt angeboten. Essen kann jeder, so viel er mag.

Als das Gymnasium in Trägerschaft der Landeskirche vor vier Jahren mit dem Mensabetrieb startete, war zuweilen von Gourmetessen die Rede. „Bestimmte Dinge haben wir rausgenommen und das Essen auf die Schüler zugeschnitten“, sagt Rolf Heiche, in der Schulleitung für die Mensa zuständig. Worauf Lieferant und Schule weiterhin Wert legen, sind Frische und Vielfalt. Bei dem Angebot sei „für jeden etwas dabei“, ist Martina Spiegel von der Schulverwaltung überzeugt. Klar, auch die Gymnasiasten essen gerne Pizza oder Pommes. „Die gibt es aber extrem selten“, betont Heiche. Man wolle nicht gegen Schüler arbeiten, sondern so „vielfältig wie möglich“ im Angebot sein. Fleisch gibt es zwei-, dreimal pro Woche, Fisch eher selten, „weil es schwierig ist, an gute Qualität zu kommen.“

Die Kosten spielen auch eine Rolle, wenn es ums Essen für Schüler geht. Üblich ist das Abo. Für einen Monat im Voraus melden sich die Schüler an. 3,95 Euro kostet

das Mittagessen dann. Wer sich spontan entscheidet, muss 4,50 Euro zahlen. Bezahlt wird vorab. Das Guthaben wird auf Schüler- oder Lehrerausweis gebucht. Ein Lesegerät gibt mittags den Weg zur Mensa frei. Wenn die Ampel an der Kontrollsäule auf „rot“ springt, können die Schüler essen, werden aber gebeten, nachzuzahlen, erläutert Martina Spiegel.

Man habe lange über ein Konzept nachgedacht. Convenience-Produkte schieden gleich aus. Weil im Haus Nordhelle mit regionalen, saisonalen und ökologischen Produkten gekocht wird, ist die Schule auf das Angebot des Tagungszentrums der evangelischen Kirchenkreise eingestiegen. Eine Win-Win-Situation für beide Seiten. 80 Prozent der Herstellung erfolgen im Tagungszentrum. Die heruntergekühlten Speisen werden dann in der Mensa in Konvektoren gegart. Salat wird frisch angerichtet. Die Mensagäste bedienen sich selbst wie im Buffet-Restaurant. Schüler der Klassen 8 bis 11 betreuen die Essensausgabe, achten auf Sauberkeit und erledigen den Abwasch. Dafür können sie an dem Tag kostenlos essen.

30 Prozent der Schüler nutzen die Mensa. „Damit sind wir sehr zufrieden“, bilanziert Rolf Heiche. Für einige sei es uncool, in der Schule zu essen. Sie gingen lieber in die Stadt. Manchen sei das Essen zu teuer. Wer Anspruch auf Unterstützung durch das Bildungs- und Teilhabepakt hat, muss fürs Mensa-Essen nicht selbst zahlen. Den üblichen Euro übernimmt der Mensa-Verein, so Martina Spiegel.

Das Konzept der Frische-Küche kommt an. Lehrerin Christina Wagner findet Zustimmung am Mittagstisch, wenn sie auflistet: „immer frisch, vegetarisch, regionale und saisonale Produkte.“ Was als Paellapfanne auf dem Menüplan steht, ist für Dustin schlicht „Curry-Reis“. Und das ist genau sein Ding. Laurin und Surafel, ebenfalls aus der Unterstufe, stehen eher auf Pizza, finden das Essen aber auch durchweg gut. Neben abwechslungsreichem Essen lernen die Schüler auch noch Etikette. Martina Spiegel: „Wir sind ein bisschen stolz darauf, dass wir wenig Rücklauf haben. Die probieren erst, bevor sie sich den Teller voll laden.“ Und wenn gar nichts geht, Nudeln gehen immer.



Am Gymnasium in Meinerzhagen helfen die Schüler mit.

THEMA AM SONNTAG:
MITTAESSEN IN
DER SCHULE

Info: Schulessen

Links zum Schulessen allgemein:
www.schuleplusessen.de
www.in-form.de/buergerportal/start.html

Cook & Chill:
www.lebensmittelwissen.de/technologie/cook-chill.php
www.gourmet-werkstatt.de/cook-chill.htm
de.wikipedia.org/wiki/Cook_and_Chill



Senfeier und Spitzkohl – Küchenchefin Claudia Dossow legt an der Lindenhofschule in Halver Wert auf regionale, frische und der Saison angepasste Zutaten.

Lieblingsgericht: Linsensuppe

Lindenhofschüler in Halver probieren gern auch Unbekanntes – alles selbstgeköcht

VON RÜDIGER KAHLKE

HALVER. Braten, Kräuter, dazu ein Hauch von Knoblauch. Die wohlriechende Wolke empfängt den Besucher schon im Foyer. Und noch bevor der Blick auf die kleine Tafel mit dem Speiseplan fällt, wird deutlich: Heute ist mediterrane Küche angesagt. Moussaka gibt es in der Lindenhofschule in Halver. Wahlweise mit oder ohne Knoblauch. Die Küchendüfte stören niemanden. „Es riecht im Haus nach Essen. Das macht Appetit“, findet Köchin Claudia Dossow. Sie freut sich, dass ihr Angebot ankommt.

Seit zehn Jahren kocht sie an der Grundschule. Anfangs waren es 20 bis 30 Essen pro Tag. Inzwischen sind es 90 bis 100. Gekocht wird immer frisch, das, was saisonal gerade verfügbar ist. Gerade sind die letzten Essen ausgegeben. Einige Kinder schälen noch die Mandarinen, die es zum Nachtisch gibt, da stellt Claudia Dossow schon die Zutaten für den nächsten Tag zusammen. Palettenweise Eier, eine Kiste Spitzkohl, Kartoffeln. Senfeier und das edle Wintergemüse stehen für den nächsten Tag auf dem Programm.

Feste Menüpläne, die sich wiederholen, gibt es nicht – auch nach zehn Jahren nicht. „Das macht auch keinen Spaß“, meint Claudia Dos-

sow, die mit ihrer Küchenhilfe zwischendurch auch mal experimentiert. Sie probieren Neues aus, versuchen, die Kinder auch für andere Lebensmittel zu interessieren. „Kürzlich haben wir Heidschnucke gemacht“, sagt Claudia Dossow. Der Einkauf war ein Schnäppchen, nichts, was den Etat sprengen würde. Dadurch, dass selbst gekocht wird, kann die Köchin flexibel reagieren. Üblich ist allerdings, am Mittwoch einen Menüplan für die Folgewoche zu machen.

Die Ware wird montags geliefert. Auch das schlägt sich im Plan nieder: Frische Salate gibt es folglich gleich am Wochenanfang. „Ab donnerstags schwenken wir dann auf Gemüse um“, schildert die Köchin. Fleisch kommt frisch vom Metzger am Ort. „Fischstäbchen sind das einzige Convenience-Produkt“, räumt Claudia Dossow eine kleine Abweichung vom Reglement ein.

Zudem betreut sie den Schulgarten mit. „Da sehen die Kinder, was wächst. Und es macht noch mehr Spaß, den Erfolg der eigenen Arbeit zu genießen.“ Stangenbohnen aus eigener Produktion wurden mehrfach in Variationen serviert. Die Kürbisse dienen noch als Tisch-Deko in der Mensa. Sie werden in den nächsten Tagen im Topf landen. So bekommen die Kin-

der einen Bezug zu den Lebensmitteln, lernen, dass sie nicht aus Tiefkühltheke oder der Dose kommen müssen.

Daneben muss das kleine Küchenteam auf Hygienevorschriften und Ernährungsempfehlungen achten. So muss die Temperatur bei der Essens-Ausgabe kontrolliert werden. Die Technik hilft dabei – und bei der Dokumentation. Claudia Dossow: „Der Ofen speichert die Werte.“ Rückstellproben des Essens werden jeweils eingefroren und zwei Wochen aufbewahrt.

Der Aufwand, der hinter dem selbst gekochten Essen steht, wird kaum sichtbar. Claudia Dossow: „Nährwerttabellen kommen immer mehr. Dann wird es schwieriger. Man kann nicht mehr so kreativ kochen.“ Das „größte Problem“ für die Köchin ist die enge Personaldecke. „Wir haben nie richtig Pause. Das geht von morgens durch, bis wir fertig sind.“ Denn: Frühstück bietet das Team auch an. Da noch unterschiedliche Menüs zur Auswahl zu kochen, ist nicht drin, auch wenn auf Kinder Rücksicht genommen wird, die Allergien haben oder die aus religiösen Gründen bestimmte Lebensmittel nicht essen sollen. Die Schulgemeinde, Eltern inklusive, weiß das zu schätzen.

Die Kinder essen fast alles,

„Mindestens zwei Gerichte, dazu Kleinigkeiten“, umreißt Dr. Egbert Koch, stellvertretender Leiter der Adolf-Reichwein-Gesamtschule in Lüdenscheid, das Mittagsangebot. Gekocht wird im Haus. Die Nutzung der Mensa sei aber nicht zufriedenstellend. Die Gründe – reine Spekulation. Das Küchenteam versuche, gesund und abwechslungsreich zu kochen. Frisch gibt es Salat und Obst. Drei Euro kostet das Essen.

Ein Caterer beliefert die Richard-Schirrmann-Realschule in Lüdenscheid. Die Menüs, drei zur Auswahl, werden bei der Ausgabe portioniert. 50 Fünft- und Sechstklässler essen mittags. Schulleiter Peter Wagener hatte gehofft, dass es mehr wären, sieht die Konkurrenz in den zahlreichen Geschäften im Umfeld. Die, die essen, favorisieren Pute mit Gemüse und Kartoffeln – ungewöhnlich für Schüler. Zur Mittagszeit wird der Verkauf von Süßigkeiten am Kiosk gestoppt, um den Fokus aufs gesunde Essen zu lenken, das drei Euro kostet. Für Wagener ist das die Grenze dessen, was akzeptabel ist.

Siehe auch Interview zum Thema auf Seite 7 →