

SÜDWESTRUNDFUNK SWR2 Wissen - Manuskriptdienst

Schulessen: Tristesse auf Tellern

Autor: Mirko Smiljanic
Redaktion: Christoph König
Autorenproduktion
Sendung: Samstag, 16.02.2013, 8.30 Uhr, SWR 2

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte auf CD von allen Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen/Aula (Montag bis Sonntag 8.30 bis 9.00 Uhr) sind beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden für 12,50 € erhältlich.

*Bestellmöglichkeiten: 0722 1/929-6030
SWR 2 Wissen können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR 2 Webradio unter www.swr2.de oder als Podcast nachhören:
<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>*

Manuskripte für E-Book-Reader

*E-Books, digitale Bücher, sind derzeit voll im Trend. Ab sofort gibt es auch die Manuskripte von SWR2 Wissen als E-Books für mobile Endgeräte im so genannten EPUB-Format. Sie benötigen ein geeignetes Endgerät und eine entsprechende "App" oder Software zum Lesen der Dokumente. Für das iPhone oder das iPad gibt es z.B. die kostenlose App "iBooks", für die Android-Plattform den in der Basisversion kostenlosen Moon-Reader. Für Webbrowser wie z.B. Firefox gibt es auch so genannte Addons oder Plugins zum Betrachten von E-Books.
<http://www1.swr.de/epub/swr2/wissen.xml>*

Kennen Sie schon das neue Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

*Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert.
Jetzt anmelden unter 0722 1/300 200 oder swr2.de*

Küche Hulda-Pankok-Gesamtschule Düsseldorf: Rühren im Kessel

Sprecher:

Hulda-Pankok-Gesamtschule Düsseldorf, 12 Uhr mittags.

(O-Ton) Alexandra Hausmann

Als Tagesgericht haben wir Kassler mit Sauerkraut, dazu gibt es entweder Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree, je nach Geschmack der Schüler.

Sprecher:

Alexandra Hausmann, Schulleiterin.

(O-Ton) Alexandra Hausmann

Dann haben wir Aufläufe, Nudeln, Reis, verschiedene Gemüsesorten, auch Gemüse der Saison.

Ansage:

Schulessen: Tristesse auf Tellern. Ein Feature vom Mirko Smiljanic.

Mensa Hulda-Pankok-Gesamtschule Düsseldorf: Schülerlärm

(O-Ton Schüler

Am Mittwoch ist Pommes-Tag, da kann man auch am Büdchen Pommes kaufen.

Sprecher:

Schüler haben allerdings eigene Vorlieben.

Schüler

Was immer hier ist, das ist der Bolognese-Auflauf, den mag ich, der ist gut, Nudeln immer.

(O-Ton) Margrit Bölts

Das ist schon etwas, was wir feststellen, gerade auch in den Grundschulen, dass die Kinder häufig erst mal lernen müssen, was für Gemüsesorten gibt es überhaupt.

Sprecher:

Margit Bölts, Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Bonn.

(O-Ton) Margit Bölts

Weil sie es zu Hause leider nicht mehr lernen und weil sie von zu Hause häufig keine warme Mittagsverpflegung mehr kennen. Das ist natürlich etwas, was die Schule zunehmend übernehmen muss von den Eltern her.

Küche Hulda-Pankok-Gesamtschule Düsseldorf: geschäftiges Treiben

Sprecher:

Knapp 1.000 Schülerinnen und Schüler hat die Hulda-Pankok-Gesamtschule im Süden Düsseldorfs, knapp 500 nutzen täglich die Angebote der Mensa: Kinder und Jugendliche haben fast immer Hunger. Hier sollen sie nicht nur satt werden, schmecken soll es auch. „Gemäß der Philosophie unserer Schule gehört zu einem langen Schultag

ein frisch gekochtes und gutes Essen, das dem Geschmack und der Esskultur der Schüler und Schülerinnen ein Stück entgegen kommt und sie für den Tag stärkt“ – so haben es engagierte Eltern formuliert.

*(O-Ton) Elke Gerhards
Zwanzig vor eins geht's los, Fütterung der Raubtiere.*

Sprecher:
Hochbetrieb in der Küche.

*(O-Ton) Elke Gerhards
Wir kochen selber! Wir haben eine Kippbratpfanne, wir haben zwei Konvektomaten, einen Herd und zwei große Kessel, wo wir dann Nudeln, Reis und auch Suppen kochen können.*

Sprecher:
Keine Tiefkühlkost, sagt Elke Gerhards, Leiterin der Schulmensa, keine warm angelieferten Speisen, die in Boxen lätschig vor sich hin köcheln.

*(O-Ton) Elke Gerhards
Die einzige Grenze, die wir haben, ist, wir liegen jetzt bei circa 480 Essen am Tag und mehr können wir nicht leisten, weil die Küche dafür zu klein ist, da bräuchten wir andere Geräte, modernere Geräte, dann könnten wir auch noch mehr Schüler versorgen.*

Sprecher:
Besser essen, besser lernen – ohne eine gute Verpflegung, keine gute Ganztagschule! Und weil ganztägige Betreuung bundesweit auf dem Vormarsch ist, rückt das Thema „Mittagsverpflegung“ immer mehr in den Mittelpunkt – nicht erst seit norovirenverseuchte Erdbeeren viele Tausend Schülerinnen und Schüler in Ostdeutschland auf die Toiletten zwangen. Die meisten Ganztagschulen hat Sachsen, 96 von 100 Schulen betreuen die Kinder dort auch nachmittags. Die wenigsten gibt es in Sachsen-Anhalt mit etwa 24 von 100 Schulen. Doch dem Sog der Ganztagsbetreuung werde sich kein Bundesland entziehen können, sagt Ulrike Arens-Azevedo, Professorin für Ernährungswissenschaften an der Hochschule für angewandte Wissenschaften in Hamburg. Ihrer Ansicht nach ist es mittlerweile allgemeiner Konsens, dass Ganztagschulen mehr Möglichkeiten für eine umfassende Bildung böten.

*(O-Ton) Ulrike Arens-Azevedo
...gleichzeitig ist aber damit verbunden, wenn man eine Ganztagschule betreibt, dass die ganz anders organisiert werden muss, und daran mussten sich in der Bundesrepublik viele Schule neu dran gewöhnen, das heißt, es braucht eine bestimmte Rhythmisierung des Unterrichts beispielsweise, man muss sich überlegen, wie man die Mittagspause möglichst sinnvoll einbezieht, damit die Schüler sowohl genügend Zeit zum Essen haben, dann aber auch Zeit zur Entspannung oder zur Bewegung, wie auch immer.*

Sprecher:
Gute Ernährung sei deshalb schon wichtig, weil es einen Trend zu Fehl- und Mangelernährung, sowie zu allgemein gestörtem Essverhalten gebe. Laut Robert-Koch-Institut in Berlin sind 15 Prozent der Drei- bis Siebzehnjährigen übergewichtig. Das sind

immerhin knapp zwei Millionen Kinder und Jugendliche. „Schule“ könnte hier helfen, allerdings müsste sie sich dafür in einen attraktiven „Lebensraum“ wandeln.

(O-Ton) Dr. Margit Bölts

"Lebensraum Schule" heißt, dass wir die Schule auch als etwas betrachten, wo ich nicht nur lernen kann, also nicht nur Mathematik, Deutsch, die verschiedenen Fremdsprachen, sondern auch etwas lernen kann über Esskultur, Sozialverhalten und ähnliches, und das ist natürlich auch etwas, was wir mit der Mittagsverpflegung kommunizieren wollen, aber auch indirekt vermitteln wollen.

Sprecher:

Dr. Margit Bölts, Leiterin des Referats „Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, kurz DGE. Wie aber sieht eine gute Mittagsverpflegung aus?

(O-Ton) Dr. Margit Bölts

Wenn man sich das anschaut, dann ist klar, dass das Mittagessen zum einen circa 25 Prozent der Tagesenergie liefern soll, dass dann im Grundsatz - das ist ein wichtiger Punkt - mindestens Gemüse mitgeliefert wird oder Salat, dass wir eine Kohlenhydratkomponente haben in Form von Naturreis beispielsweise, Kartoffeln oder Nudeln, dass dann geschaut wird, dass nur zwei Mal in der Woche, wenn fünf Tage das Mittagessen vorhanden ist, zwei Mal in der Woche Fleisch produziert wird und an den anderen Tagen eben auch eine entsprechende vegetarische Alternative vorhanden ist.

Sprecher:

Wenig Fett, viel Gemüse und Salat, moderater Fleischkonsum, Kohlehydrate auf jeden Fall, Wasser so viel die Schüler mögen – eine ausgewogene gesunde Ernährung eben. Und wenn die Nahrungsmittel noch ein Biosiegel hätten und aus der Region stammten, alles wäre perfekt – fast jedenfalls. Ein entscheidender Faktor fehlt jedoch: die Zubereitung der Speisen. Und da können die Schulen aus vier Varianten wählen. Entweder das Essen wird tiefgekühlt angeliefert, in der Schule aufgetaut, erhitzt und ausgegeben; oder ein Caterer bringt das Essen fertig gegart und warm in die Schule, sodass es nur noch portioniert an die Schülerinnen und Schüler verteilt werden muss; die dritte Variante heißt „Cook & Chill“, bei der Großküchen das Essen teilweise vorgaren, anschließend tiefgekühlt der Schule liefern, wo es aufgetaut, zu Ende gegart und schließlich ausgegeben wird; oder – vierte Variante – die Schule verfügt über eine eigene Küche, kocht und brät also alles vor Ort. Grundsätzlich gilt: angeliefertes Essen ist kostengünstiger, allerdings muss man bei der Qualität Abstriche machen – frisch Gekochtes ist ernährungsphysiologisch gesünder und schmeckt besser!

(O-Ton) Dr. Margit Bölts

Wir haben in der Bundesrepublik geschaut über alle Schulen, dass in etwa 23 Prozent gekocht wird. Alleine das zeigt, dass die Ausstattung mit einer vollfunktionsfähigen Großküche im Hintergrund und eben mit entsprechendem Personal die große Ausnahme ist. Die Wirklichkeit sieht so aus, dass im überwiegenden Teil der Schulen die Speisen warm angeliefert werden und wir vor Ort eigentlich nur eine Ausgabeküche haben, wo dann nichts anderes passiert, dass man die Speisen portioniert auf Teller, vielleicht noch Desserts vor Ort herstellt oder den einen oder anderen Salat, aber im wesentlichen wird das aus Zentralküchen angeliefert.

Mensa Hulda-Pankok-Gesamtschule Düsseldorf

Sprecher:

Zwanzig vor eins in der Hulda-Pankok-Gesamtschule Düsseldorf, der Ernstfall tritt ein. Schulleiterin Alexandra Hausmann öffnet die große Glastür zur Mensa, ein Trupp Zehn- bis Zwölfjähriger stürmt die Kasse.

(O-Ton) Alexandra Hausmann

Es ist zum Glück so, dass unsere Schülerinnen und Schüler über einen Schülerschein mit einem Strichcode verfügen, sodass sie hier nicht bar bezahlen müssen, sondern es wird einfach ihr Schülerschein gescannt, das ganze beschleunigt natürlich das Verfahren enorm, sonst wäre es gar nicht zu schaffen, die hier alle zu verköstigen.

Scannen

...kennst Du denn Deine Nummer? ... 4353...

(O-Ton) Alexandra Hausmann

...als Tagesgericht haben wir heute Kassler mit Sauerkraut, dazu gibt es entweder Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree, je nach Geschmack der Schüler, dann haben wir Aufläufe, Nudeln, Reis, verschiedene Gemüsesorten, auch Gemüse der Saison, und natürlich Tomatensoße und Hackfleischsoße, das ist also ein Muss!

Sprecher:

Zwischen drei und vier Euro zahlen die Eltern für ein Gericht inklusive Dessert. Wem das zu viel ist, kann über das „Bildungspaket“ Zuschüsse beantragen – ein Mittagessen kostet dann nur noch einen Euro.

(O-Ton) Alexandra Hausmann

Wir haben gar keine Tellergerichte mehr, wir haben ausschließlich Buffet, Salatbuffet und auch alles andere gibt es an Buffets, weil die Kinder, wenn sie auswählen dürfen und das wählen dürfen, was ihnen schmeckt, sehr viel lieber in die Mensa kommen und essen, und die sind in ihrer Wahl gar nicht so unvernünftig, die nehmen auch Salat.

Sprecher:

Ein wirksamer Trick, die Schüler von der nahen Pommesbude wegzulocken.

(O-Ton) Schüler

*...ja, also meistens Nudeln, aber ab und zu nehme ich auch mal Gemüse, ...
...und wir haben ja hier ne große Salattheke, da nehme ich auch oft Salat, ...
...ja, das Essen hier ist lecker, ...
...am Mittwoch ist Pommes-Tag, da kann man auch am Büdchen Pommes kaufen, aber hier kann man auch Pommes essen, ...*

Sprecher:

...aber nur einmal pro Woche, Konzessionen sind wichtig, man muss auch auf diese Bedürfnisse der Kinder eingehen. Eine Unterscheidung zwischen den verschiedenen Altersstufen bezüglich des Essens gibt es übrigens nicht.

(O-Ton) Ursula Tenberger-Weber

Bezüglich der Altersgruppen sagen wir, es muss unterschiedliche Portionsgrößen geben. Es ist natürlich klar, wenn ich einen sechs- oder siebenjährigen Schüler oder Schülerin habe, die möchte ganz andere Portionsgrößen haben als ein 18-jähriger

Junge, der möchte ganz einfach mehr haben, da liegt der Unterschied, einfach in der Portionsgröße, das Essen kann dasselbe sein.

Sprecher:

Die Qualität des Essens ist wichtig, keine Frage, wichtig ist aber auch die Qualität der Mensa. Wie ist der Raum eingerichtet? Welchem Lärmpegel sind die Schüler ausgesetzt? Untersuchungen zeigen, dass Kinder zwar Lärm machen, aber keineswegs immer Lärm mögen – die meisten möchten in Ruhe essen! Die Gestaltung der Mensa habe deshalb eine große Bedeutung, sagt Ursula Tenberger-Weber, Leiterin der „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“ in Nordrhein-Westfalen.

(O-Ton) Ursula Tenberger-Weber

Also, hier haben wir eine riesen Mensa, einen großen Raum, in dem alle Schüler essen, schön wäre es, wenn die Möglichkeit besteht, wenn man einzelne Nischen oder Ecken einteilen würde, sodass auch insbesondere für ältere Schüler die Möglichkeit besteht, dass sie sich zurückziehen können. Also, es gibt sicherlich Pflanzelemente, die man zur Unterteilung nutzen kann, vielleicht aber auch Stellwände, die man entsprechend thematisch auch gestalten kann. Wichtig wäre vielleicht auch, gemeinsam mit den Schülern zu überlegen, wie sie es gerne hätten. Vielleicht auch von der Bestuhlung her ein bisschen mehr Farbe reinbringen.

Sprecher:

Wer Schülerinnen und Schüler in die Planung einbezieht, hat schon fast gewonnen: weniger Vandalismus ist die Folge und mehr Akzeptanz. Je nach Schule, gibt es aber auch Grenzen. Ältere Gebäude bieten einfach nicht den Platz für großzügige Küchen und hübsch ausgestaffte Mensen. Da muss die hallige Aula als Mensa herhalten, die natürlich zu klein ist, weshalb das Mittagessen im Schichtbetrieb ausgegeben wird. Viele Probleme ließen sich beim Neubau einer Schule vermeiden. Das kommt allerdings kaum noch vor.

(O-Ton) Ursula Tenberger-Weber

Aber da ist es eben auch wichtig, dass man das gezielt macht und sich überlegt, was will man eigentlich, und da gibt es auch schon Beispiele, wo Schulen sich auch zusammentun, gemeinsam Mensa und Küchen und so weiter bauen, Schulen, die in unmittelbarer Nähe liegen.

Sprecher:

Klingt gut, ist aber nicht einfach umzusetzen! Wer aus den großen Panoramafenstern der zur Mensa umfunktionierten Aula schaut, sieht den Schulhof des Geschwister-Scholl-Gymnasiums. Die Gelände beider Schulen grenzen aneinander, Platz für eine gemeinsame Mensa gäbe es, sicher auch den Bedarf – eine Kooperation findet trotzdem nicht statt. Jede Schule kocht ihr eigenes Süppchen, die Hulda-Pankok-Schule in der eigenen Küche, die Geschwister-Scholl-Schule beim Caterer, der im Cook & Chill-Verfahren liefert.

Küche Schiller-Gymnasium Köln

Sprecher:

Köln, Schiller-Gymnasium, kurz nach zwölf. Die Fütterung der Raubtiere findet hier in Stahlcontainern statt, die zu einer nicht allzu großen, aber doch modern wirkenden Mensa zusammengeschraubt sind. Eine Zwischenlösung sei das, sagt die

Mathematiklehrerin Petra Karnbrock-Elle, der neue Küchentrakt werde gerade gebaut. Am grundsätzlichen Konzept werde sich allerdings nichts ändern. Pro Tag gebe man 450 Essen aus, im kommenden Jahr seien es 600. Gekocht werde vor Ort allerdings nur „ein bisschen“, das Gros übernehme der Caterer im Cook & Chill-Verfahren. Übersetzt heißt das schlicht „Kochen & Kühlen“. Bei dieser Methode werden einige Teile des Essens, Soßen etwa und Gemüse, in Zentralküchen vorgegart.

(O-Ton) Petra Karnbrock-Elle

...und zwar zwischen 30 und 40 Prozent, werden dann schockgefroren, runtergekühlt, dann hierher transportiert, werden hier gelagert in entsprechenden Kühlschränken, um dann in sogenannten Konvektomaten entsprechend der Anzahl der Essen, die in bestimmten Zeiten rausgehen müssen, zubereitet zu werden.

Sprecher:

Einige Komponenten wie Kartoffeln, Reis oder Dessert kann die Schul-Küche selbst zubereiten. Cook & Chill ist also keine reine Tiefkühlkost, die ja immer den Nachteil hat.

(O-Ton) Petra Karnbrock-Elle

...dass dieses Essen, wenn Sie es auftauen in diesen Mengen, dann nicht mehr die entsprechenden Nährstoffe enthält, es ist so, dass die Nährstoffe teilweise verkocht sind, wenn die Essen noch mal warm gemacht werden, verliert es nicht nur in der Qualität seiner Nährstoffe sondern auch in seiner Konsistenz.

Sprecher:

Labberig und grau liegt das Essen in den Ausgabeschüsseln, „Nein Danke!“ sagen viele Schüler. Werden die Speisen warm geliefert, sieht es häufig nicht besser aus.

(O-Ton) Petra Karnbrock-Elle

Wenn ich es warm geliefert bekomme, dann muss ich immer danach gucken, wie lange wird es warm gehalten. Wir sagen maximal drei Stunden, das ist dann aber auch die äußerste Grenze, besser natürlich weniger. Wenn ich vor Ort produzieren kann, kann ich natürlich frisch nachproduzieren, wenn zum Beispiel ein Gemüse aus ist, dann produziere ich es noch mal nach, das ist natürlich immer frischer, als wenn ich etwas angeliefert bekomme, und ich muss natürlich, wenn ich es angeliefert bekomme, schauen, wer liefert es mir an, ist dieser Lieferant auch wirklich auf die Schulverpflegung spezialisiert.

Sprecher:

Cook & Chill habe – trotz einiger Abstriche im Vergleich zur komplett vor Ort gekochten Verpflegung – die Akzeptanz für das Schulessen am Kölner Schiller-Gymnasium drastisch erhöht.

(O-Ton) Schüler

...ich mag den Reis am liebsten, den es hier mit verschiedenen Soßen gibt,...

...ich den Nachtisch,...

...heute gibt es Blumenkohl glaube ich, mit Kartoffeln und Reis, Soße und Nudeln,...

...also, ich finde das auch sehr lecker hier, ich mag am liebsten Nudeln mit Soße und die Joghurts sind auch immer sehr lecker, also viel Auswahl.

...also, es schmeckt ganz gut, am liebsten mag ich Reis mit Putengeschnetzeltes...

Sprecher:

Und auf die zugegebenermaßen indiskrete Frage, wo es denn besser schmeckt, zu Hause oder in der Schule, antwortet dieses Mädchen:

(O-Ton) Schülerin

Hier ist es besser, weil, zu Hause ess ich nicht wirklich warm, also hier ist es besser.

Sprecher:

Vielleicht werden in 15, 20 Jahren die Kinder dieser Schülerin auf die gleiche Frage anders antworten, sagt Ulrike Arens-Azevedo von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Hamburg. Gute Schulverpflegung wirkt im Idealfall bis ins Erwachsenenalter.

(O-Ton) Ulrike Arens-Azevedo

Wir hoffen ja, dass in dem Moment, wo die Schulverpflegung sehr gut ist, ausgewogen, ernährungsphysiologisch Top, dass dann natürlich sich auch entsprechende Ernährungsgewohnheiten herausbilden, und dass man das verknüpfen kann mit einer sinnvollen Ernährungserziehung, dann gibt es zumindest die Hoffnung, dass diese guten Ernährungsgewohnheiten, die man im Laufe einer Schulzeit erlernt hat, auch bis ins hohe Alter tragen. Das hätte natürlich noch einen weiteren positiven Aspekt in Bezug auf die Vermeidung von ernährungsbedingten Krankheiten.

Sprecher:

Und vielleicht gibt es ja noch eine durchaus angenehme Wirkung guter Schulverpflegung, vielleicht haben gesund ernährte Kinder bessere Schulnoten.

(O-Ton) Ulrike Arens-Azevedo

Was man natürlich sagen kann, ist, dass eine unzureichende Verpflegung, und gerade auch wenn die Kinder zu wenig trinken, sie auch Konzentrationsschwierigkeiten haben und sie auch nicht mehr so viel aufnehmen können. Das kann nachher natürlich dazu führen, dass sie schlechtere Noten haben, aber diese direkte Kausalität kann man so nicht feststellen.

Sprecher:

Unbestritten ist aber, dass eine gesunde Schulernährung eine lohnende Investition in die Zukunft unserer Gesellschaft ist.

(O-Ton) Ulrike Arens-Azevedo

Wir haben Milliarden von Gesundheitskosten, die auch ernährungsbedingt sind, und wenn wir jetzt schon relativ früh anfangen, unseren Kindern beizubringen, wie sollte eine ausgewogene Ernährung aussehen und denen Ernährung und Bewegung natürlich beibringt, könnte man natürlich da einiges machen.

Sprecher:

Vorausgesetzt, mehr Schülerinnen und Schüler nutzen die Mensaangebote. Zwei Millionen Kinder und Jugendliche werden zurzeit in Ganztagschulen betreut, regelmäßig essen geht nur ein Viertel. Je älter die Schüler werden, desto „uncooler“ sei die Mensa, sagt Margit Böltz. Die Kosten für das Essen spielen bei der Akzeptanz nur eine untergeordnete Rolle, vielmehr durchleben Schüler, Eltern und Lehrer zurzeit einen Gewöhnungsprozess an vielen Fronten.

Ulrike Arens-Azevedo.

(O-Ton) Ulrike Arens-Azevedo

Das geht los, dass das Essen schmecken muss, die Sensorik spielt eine ganz große Rolle, und da weiß man, dass Kinder oder Jugendliche ganz andere Sachen präferieren als es möglicherweise Erwachsene machen, dann gibt es den ganzen Bereich des Marketings, häufig ist es so, dass wir Speisepläne haben, die in ganz dunklen Fluren hängen, dabei haben die meisten Schulen wunderbare Smartboards, auf denen sie dann Werbung machen könnten für das Mensaessen, Schüler haben gesagt, sie hätten gerne ein entsprechendes App auf ihrem Smartphone, also es gibt viele Möglichkeiten mit denen man unterstützen kann, um Schüler dann tatsächlich mit in die Mensa zu ziehen.

Mensa Schiller-Gymnasium Köln

Sprecher:

Die ersten Schüler kommen, blitzschnelles „Scannen“ der Speisekarte, falls sie das nicht schon auf der Schulhomepage getan haben.

(O-Ton) Schüler

Momentan gibt es die „Aktionswoche Frankreich“, das hat was mit dem 50-jährigen Bestehen zu tun, unsere Französischkurse haben entsprechende Projekte, deshalb kocht auch heute eine Klasse mit dem Lehrer ein französisches Essen heute.

Sprecher:

...Hähnchenbrust „Provenzalische Art“ mit gebackenen Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen – für den 50. Jahrestag der Unterzeichnung des Deutsch-Französischen Freundschaftsvertrages am 22. Januar 1963 muss das reichen.

Mensa Schiller-Gymnasium Köln

Sprecher:

Mittlerweile werden die Schlangen vor der Ausgabetheke immer länger, Probleme gebe es aber nicht, sagt Petra Karnbrock-Elle, bei Cook & Chill könne man sehr schnell reagieren.

(O-Ton) Petra Karnbrock-Elle

...das heißt, die Zubereitungszeit liegt bei den Komponenten zwischen fünf und zehn Minuten, dann sind die fertig gegart und gehen entsprechend frisch an die Ausgabetheken, so dass dort nicht das Essen schon seit einer halben Stunde, dreiviertel Stunde vor sich hinköchelt.

Sprecher:

Cook & Chill ist gut, aber nicht perfekt. Eine Großküche, in der die Schule alles kocht und brät, dünstet und backt, sei ideal, sagt auch Petra Karnbrock-Elle, doch das überstieg die finanziellen Möglichkeiten des Schiller-Gymnasiums. Bei der Planung war rasch klar,...

(O-Ton) Petra Karnbrock-Elle

... dass keine komplette KÜcheneinrichtung gefördert würde von Seiten der Stadt Köln, es gab die Möglichkeit, Cook & Chill auszusuchen oder die komplette Übernahme der Gefrierkost, und wir haben uns für Cook & Chill entschieden, weil wir damit wir einen

Teil der Komponenten auch frisch kochen können, aber richtig das Gemüse zu säubern und zu kochen, dafür sind die Vorrichtungen zur Zeit nicht gegeben.

Sprecher:

Die Kücheneinrichtung ist preiswerter, vor allem aber kostet das Personal sehr viel weniger.

(O-Ton) Petra Karnbrock-Elle

Das muss man auch noch an der Stelle sehen, es können hier angelernte Kräfte das Essen ausgeben, denn in der Zubereitung dürften die nicht dabei sein an der Stelle.

Mensa Gymnasium am Römerkastell, Bad Kreuznach

Sprecher:

Gymnasium am Römerkastell in Bad Kreuznach, eine Mensa vom Feinsten: groß, hell und modern mit einer riesigen Fensterfront, die den Blick freigibt auf gleich zwei Schulhöfe.

(O-Ton) Hermann Bläsius

Ja, ich bin auch ganz stolz hier drauf, alleine schon, dass wir hier einen tollen Raum haben, das schönste daran ist aber, dass die Kinder daran mitgestaltet haben, das Raum von den Schülern, der Bau von den Schülern mitgestaltet wurde und was noch viel besser ist, dass das Essen von den Schülern mitgestaltet werden kann und auch mitbestimmt werden kann, also diese Mitarbeit der gesamten Schulgemeinschaft glaube ich, könnte hier bei uns zum Erfolg führen.

Sprecher:

Hermann Bläsius, Leiter des Gymnasiums am Römerkastell. Was die Schüler da gemeinsam mit Lehrern und Architekten entwickelt haben, das sind schon fast Designerprodukte: Tische und Stühle, die so gar nicht „schulmäßig“ daherkommen, dezent abgegrenzte Sitzecken, viele Pflanzen. Und die Küche? Auch die ist vom Feinsten, schon deshalb, weil die Mensa ja nicht von irgendjemandem betrieben wird, sondern von Johann Lafer, bekannt aus diversen Kochshows im Fernsehen. Und wie es sich für einen Spitzenkoch gehört, hat er zunächst einmal von der Hochschule Fulda nachfragen lassen, was Kinder denn essen möchten.

(O-Ton) Johann Lafer

Gier bei der Auswertung in Bad Kreuznach war auf Platz 1 Seelachsfilet mit asiatischen Nudeln, und da haben wir gesagt, das kann nicht sein, weil normalerweise sagt jeder Würstchen, Pizza und Pommes oder Currywurst, und dann habe ich gesagt, das gibt es doch gar nicht, das kann ich mir nicht vorstellen, vielleicht sind ja hier nur Feinschmecker an der Schule, kann ja sein, auf jeden Fall haben wir dann rausgefunden, dass die Kinder sonst da vorne an den Bahnhof gehen zum Chinesen, dort gab es asiatische Nudeln in so einer Styroporbox für zwei Euro, und da haben die gedacht, beim Ankreuzen der Gerichte, beim Hinschreiben, bevor ich in Zukunft auf meine Nudeln verzichte, kreuz ich das an, esse die Nudeln und lass den Seelachs beiseite.

Sprecher:

Also doch keine Feinschmecker, Nudeln sind für Kinder einfach das Lieblingsgericht Nummer eins. Ohnehin gibt es Unterschiede zwischen dem, was Johann Lafer in den ersten Monaten gekocht hat und was heute angeboten wird.

(O-Ton) Johann Lafer

Na gut, heute machen wir natürlich viele Dinge, die bei Kindern beliebt sind, das ist ganz klar, bei uns gibt es auch einen Burger, bei uns gibt es auch einen Gulasch, bei uns gibt es heute zum Beispiel eine Lasagne aus Kohlrabi und Kartoffeln mit einem wunderbaren Salat, da haben die Leute immer gesagt, ja, Kohlrabi essen die Kinder nicht gerne und kennen das gar nicht, nein, ganz im Gegenteil, die Kinder sind sehr offen und bereit, etwas zu essen, wenn es gut schmeckt, ich glaube, die Voraussetzung ist heute, es muss gut sein und der Sebastian, der Küchenchef, hat mir gerade gesagt, gestern hat er zwei Karten in dem sogenannten Schlummerkasten, in diesem Kasten für Resonanz, und da haben zwei Kinder geschrieben, das Geschnetzelte mit dem Reis, das war so lecker, sie würden es am liebsten jeden Tag haben.

Sprecher:

Vorausgesetzt, das Essen ist von so hervorragender Qualität, wie im Gymnasium am Römerkastell.

Küche Gymnasium am Römerkastell, Bad Kreuznach

(O-Ton)

Im Aktionsessen gibt es heute asiatisches Gemüse und Nudeln und Hühnchengeschnetzeltes, dann gibt es noch für Vegetarier eine Kohlrabilasagne und im Hauptgang gibt es dann Schweinerücken.

Sprecher:

Gleichwohl gibt es zwischen gehobener Gastronomie und einer Schulmensa Unterschiede.

(O-Ton) weiter

...wir haben nur eine begrenzte Zeit, in der wir relativ viele Essen produzieren müssen, das ist natürlich auch der große Unterschied zur gehobenen Gastronomie, die Leute nehmen sich Zeit, um dort hinzugehen, Schüler haben vielleicht wenn wir Glück haben, ne dreiviertel Stunde Zeit, meistens sogar nur 20 Minuten, das muss schnell gehen, das heißt, das Essen muss schnell ausgegeben werden, und das ist auch das Problem, dass wir in der Gemeinschaftsverpflegung haben, es muss pünktlich da sein, es muss in größeren Mengen vorhanden sein, als wir es in der gehobenen Gastronomie haben oder in der Gastronomie.

Sprecher:

Mit einem hohen finanziellen Einsatz lässt sich vieles erreichen – Johann Lafer bekam Zuschüsse, die anderen Schulen versperret sind – doch der Einsatz hat auch seine Grenzen. Wie viel darf ein Schulessen kosten?

(O-Ton Ulrike Arens-Azevedo

Wenn ich immer darauf achte, nur das günstigste einzusetzen, dann kann ich auch Gefahr laufen, dass ich eben nicht so qualitativ hochwertige Lebensmittel habe, und dann kann so etwas passieren.

Sprecher:

Etwa eine Norovirusepidemie wie in Ostdeutschland. Aber was blieb den Schulen übrig? Das Essen durfte nicht teurer als zwei Euro sein. Dafür, sagt Ulrike Arens-Azevedo von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften, lässt sich nichts Vernünftiges zubereiten.

(O-Ton) Ulrike Arens-Azevedo

Wir haben ja für das Land Berlin eine Untersuchung gemacht in Bezug auf die Kosten und dabei festgestellt, dass sich das mit zwei Euro in keiner Weise realisieren lässt, selbst bei den positiven Bedingungen von Berlin, das heißt, dort, wo Zentralküchen sind, die 10.000, manchmal 15.000 Essen produzieren, kommt ein Kostenfaktor heraus, der bei drei Euro, drei Euro zwanzig liegt.

Sprecher:

Auch dieser Betrag hält sich in Grenzen, zumal ihn Eltern bei Bedarf über das „Bildungspaket“ auf einen Euro reduzieren können. Und wenn Johann Lafers Kritik erhört wird, sinkt der Betrag ohnehin.

(O-Ton) Johann Lafer

Es kann doch nicht sein, dass wir heute bei Tiernahrung, bei Kondomen und bei sonstigen Dingen sieben Prozent Mehrwertsteuer haben, und bei Schulessen haben wir 19 Prozent. Man muss sich mal überlegen, wie unverschämt das ist, wir müssen ja von vier Euro fast 80 Cent abführen ans Finanzamt also bei Schulessen, also ich kann nicht verstehen, dass zuckerhaltige Getränke sieben Prozent und wir müssen 19 Prozent abführen, also da muss die Politik etwas tun, und wenn die jetzt anfangen für die neue Bundestagswahl, dann sollen sie mal damit anfangen, dass sie den Schülern die Chance geben, vernünftig zu essen. Schüler lernen hier, was gutes Essen bedeutet und dass gutes Essen machbar ist, und ich denke, da nützt es nichts, wenn wir jetzt rein theoretisch immer sagen, das ist die gute Ernährung und so müsste sie aussehen, jetzt sollt ihr das machen, sondern das muss einfach über den Geschmack gehen, und über den Geschmack kann ich dann auch verstehen, dass gutes Essen auch schmeckt und nicht irgendwas ganz abstruses ist, das man nur noch gesund leben muss, sondern, dass man auch mit Genuss gesund leben kann!

Sprecher:

Auch wenn man ab und zu mal ungesund leben darf. Auf die Frage, was sie denn am allerliebsten essen, kam spontan diese Antwort:

(O-Ton) Schüler

...den Cheeseburger, ... ja, eigentlich auch den Cheeseburger.

* * * * *