

# Schulverpflegung bekommt die Note „gut“

**UNTERSUCHUNG** Schüler, Eltern und Rektoren an ostfriesischen Ganztagschulen waren befragt worden



Die Vertreter der Schulträger, der Bildungsregion und des Arbeitskreises Ernährungs- und Verbraucherbildung sind mit den Ergebnissen von Professorin Ulrike Arens-Azevedo (Vierte von rechts) zufrieden und planen gezielte Verbesserungen.

BILD: BÖHMER

Bemängelt haben die jungen Leute aber die Atmosphäre beim Essen. Zum einen sei es ihnen zu laut, zum anderen zu ungemütlich in der Mensa.

VON KARIN BÖHMER

**AURICH** - Die meisten Ergebnisse aus einer Umfrage zur Schulverpflegung, die den Teilnehmern der Regionalkonferenz der Bildungsregion Ostfriesland gestern aufgetischt wurden, dürften den rund 45 Teilnehmern geschmeckt haben: Denn die Zahlen, die Professorin Ulrike Arens-Azevedo im Auftrag der Bildungsregion an den ostfriesischen Ganztagschulen ermittelt hat, warfen einige gute Schlaglichter auf die Versorgung vor Ort.

Im bundesweiten Vergleich bieten ostfriesische

Ganztagschulen ihren Schülern mehr Auswahlgerichte an, die zudem im Schnitt 54 Cent weniger kosten als im Rest der Republik. Auch die Qualität des Essens bezeichnete Arens-Azevedo von der Hochschule für angewandte Wissenschaft Hamburg als gut.

An der Befragung beteiligten sich im vergangenen Herbst die Schulleiter von 66 Ganztagschulen sowie 2365 Schüler und 1914 Eltern. Diese Beteiligung zeige zum einen, wie wichtig das Thema für Schulen und Familien sei, sagte Talea Eiben vom Landkreis Aurich als Schulträger. Zum anderen lieferte diese Zahl von Antworten – bei 137 Ganztagschulen insgesamt in den Landkreisen Aurich, Leer, Wittmund und der Stadt Emden – aussagekräftiges Datenmaterial.

Arens-Azevedo nannte auch Verbesserungsbedarf:

Die Schulträger stellen zwar eine sehr gute Infrastruktur bereit, müssten die Qualität des Essens aber kontinuierlicher überprüfen, sagte die Wissenschaftlerin. Die Schulleiter seien noch nicht mit der Nutzung des Angebotes zufrieden, sagte sie weiter. Anders als im Bundesschnitt, wo 50 Prozent der Grundschüler und 30 Prozent der älteren Schüler das Schulmittagessen nutzen, liegt die Quote in Ostfriesland nur bei 24,1 Prozent. Das führen sie und Gerd Müller vom Netzwerk Bildungsregion Ostfriesland darauf zurück, dass zum einen in vielen Haushalten mittags für die Kinder gekocht wird und dass außerdem das Ganztagsangebot der Schulen oft freiwillig sei. Für Caterer, die das Schulessen liefern, sei das eine große He-

rausforderung, weil sie oft für relativ wenig Schüler kochen müssten. Wirtschaftlich sei das unattraktiv.

Auch die Pausenlänge in vielen Schulen sei von den Befragten bemängelt worden, sagte Arens-Azevedo. Während die Deutsche Gesellschaft für Ernährung eine 60-minütige Mittagspause empfehle, bleibe den Schülern in vielen Schulen nur eine knappe halbe Stunde, in anderen etwa eine Dreiviertel-

*Die Pausenlänge wurde in vielen Einrichtungen kritisiert*

stunde zum Essen. Das Sorge für Hektik und trage möglicherweise dazu bei, dass Schüler woanders speisen. Diejenigen, die in der Schule essen, seien mit der Qualität des Essens aber zufrieden, so die Professorin. Die Grundschüler gaben dem Essen im Schnitt die Note 2,0, die älteren Schüler eine 2,4. Das sei

im Bundesvergleich ein sehr gutes Ergebnis, so Arens-Azevedo. Bemängelt haben die Schüler aber die Atmosphäre beim Essen. Zum einen sei es ihnen zu laut, zum anderen zu ungemütlich in der Mensa. Mit einer Einteilung in kleinere Bereiche sei dem womöglich abzuhelfen, sagte Arens-Azevedo. Die Lautstärke sei eher eine Frage des Verhaltenskodexes als der Räume.

Natürlich haben die Schüler auch Lieblingsessen genannt, darunter Pizza und Pasta. Stärker als der Bundesschnitt sehnen sich die ostfriesischen Kinder und Jugendlichen nach mehr Fleisch. Gerade Jungen hätten Döner als Wunschspeise angegeben, so Arens-Azevedo. Dabei sei das Fleischangebot in Ostfriesland höher als im Bundesschnitt. Aber auch Gemüse und Obst kommen hier öfter auf das Tablett als anderswo.