

PRESSEBERICHT

Wenn es Mittag wird in Ostfrieslands Schulen ...

45 Teilnehmer diskutierten auf einer Fachtagung über Schulverpflegung in Ostfriesland

AURICH – Wenn es Mittag wird in Ostfrieslands Schulen, scheiden sich mitunter die Geister: Die einen stürmen in die Mensa, andere Schüler packen ihr mitgebrachtes Pausenbrot aus. Mit Pommes oder Spaghetti Bolognese kann man eigentlich alle Kids begeistern, aber die tägliche Schulverpflegung soll gesund, abwechslungsreich und obendrein für die jungen Esser bezahlbar sein. Kein Wunder, dass bei den Teilnehmern einer Fachtagung im Auricher Kreishaus kürzlich reichlich Diskussionsbedarf bestand. Denn längst nicht alles, was auf den Tisch kommt, wird auch gegessen, wie sich herausstellte.

Eingeladen hatten der Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung des Regionalen Pädagogischen Zentrums (RPZ) und die Bildungsregion Ostfriesland der Ostfriesischen Landschaft in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für nachhaltige Ernährung (ZnE). Aurichs Landrat Harm-Uwe Weber und Matthias Krömer von der Niedersächsischen Landesschulbehörde hoben in ihrer Begrüßung die Dringlichkeit des Themas hervor und lobten die Entwicklungen an den Ganztagschulen im Landkreis.

45 Akteure der regionalen Schulverpflegung aus den vier ostfriesischen Gebietskörperschaften saßen an einem Tisch und diskutierten anhand von Vorträgen und Workshops über die Verpflegungssituation an ostfriesischen Schulen.

Vor allem Michael Thun, Geschäftsführer der Firma esscooltur in Bremen, stellte die Schulverpflegung in ihrer jetzigen Form in seinem Vortrag generell auf den Prüfstand. „Hat das Essen für die Schüler die richtige Qualität?“, fragt er und erläuterte anhand konkreter Beispiele, dass Jungen und Mädchen unterschiedliche Vorlieben hätten. Auch das Alter der Schüler spiele eine entscheidende Rolle. Was ein 15-Jähriger genussvoll verputze, müsse einem 9-Jährigen noch lange nicht schmecken. Und natürlich kam auch schnell das Thema Fleisch und Gemüse auf den Tisch: Fleisch sei nicht nur teuer, so der Referent, es sei in der oft verwendeten minderen Qualität auch nicht ratsam, allzu oft in der Woche angeboten zu werden. Es gäbe genügend leckere und vor allem gesunde Alternativen.

„Schüler sind anspruchsvolle Mensa-Gäste“

Noch ein paar weitere hilfreiche Tipps gab der Experte seinen Zuhörern mit auf den Weg: Fürs Essen in der Mensa Schlange stehen, sei für Schüler nur nervig, und schon deshalb machten viele von ihnen einen großen Bogen um das Mittagsangebot. Da könne das Essen dann noch so gut sein. Also: die Essenszeiten entzerren. Auch manche Lehrer fänden gern ein Haar in der Suppe und würden das Mensa-Essen bedenkenlos gegenüber Schülern kritisieren. Das wiederum halte dann auch die Schüler davon ab, sich an den Tisch zu setzen. Michael Thun resümierte: „Schüler sind anspruchsvolle Gäste, und daher ist das Kochen für sie auch eine anspruchsvolle Aufgabe.“ Eine Mensa müsse ein kommunikativer, idealerweise ähnlich einem Bistro eingerichteter Raum sein. Und schließlich sei es nicht nur wichtig, wie appetitlich oder lieblos das Essen auf dem Teller lande, sondern auch wie freundlich das Mensa-Personal seine jungen Kunden bediene. Schule sei eine elementare Schaltstelle für Ernährungsbildung. Negative wie positive Erfahrungen, die Kinder und Jugendliche in der Mensa machten, wirkten sich auch auf die Essgewohnheiten im Erwachsenenalter aus.

Sandy Rose von der Verbraucherzentrale Niedersachsen stellte die Maßnahme „Schule auf EssKurs“ vor, die die Essensqualität an Schulen verbessern soll. Mit dem Angebot sollen Schulen motiviert werden, sich mit ihrer Verpflegungssituation zu befassen und sie bei Bedarf zu verbessern. Mit den „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt es bereits Empfehlungen. Gesine Rademacher und Claus Duckstein von der IGS Waldschule Egels, sowie Marc Tetting vom Johannes-Althusius-Gymnasium Emden berichteten von der erfolgreichen Teilnahme ihrer Schulen an der Maßnahme.

In Kurzberichten aus den vier Kommunen wurde deutlich, dass die Schulverpflegung in Ostfriesland unterschiedlich organisiert ist. Die Vorträge boten den Teilnehmern die Möglichkeit, die verschiedenen Ansätze der Schulträger in Ostfriesland zu vergleichen. In Workshops hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, sich mit den Vertretern der Schulträger über die Situation auszutauschen. Dabei entstanden konkrete Ideen und Umsetzungsvorhaben.

Als Fazit lassen sich folgende Punkte zusammenfassen: An einigen Schulen steht die Gestaltung der Essensräume ganz oben auf der Agenda. Andere Schulen werden sich bei „Schulen auf EssKurs“ bewerben, um ihre Schulverpflegung zu optimieren. Mittelfristig sollen Fortbildungen für das Mensapersonal durchgeführt werden, die die kulturellen, physiologischen und altersgerechten Bedürfnisse von Schülern behandeln.

Eines wurde unter dem Strich deutlich: Eine gute Verpflegung an Schulen kann nur funktionieren, wenn Schulträger, Lehrkräfte, Schüler, Eltern und Caterer miteinander im Gespräch sind.



Bildunterschrift:

Michael Thun aus Bremen weiß, was Schülern schmeckt. Mensa-Essen sollte lecker, gesund und appetitlich zubereitet sein. Aber auch der Speisesaal sollte eine einladende Ausstrahlung haben. Foto: Reinhard Former / Ostfriesische Landschaft