

Schulverpflegung à la carte

Wie Träger, Schulen und Caterer aus dem Landkreis für gutes Mittagessen sorgen.

Von Lea Lang

Göttingen. Ein Apfel hier, ein Pausenbrot da – ganz so einfach ist die Verpflegung von Schülern nicht mehr, sobald sie ganztags in der Schule bleiben. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Qualitätsstandards für die Schulverpflegung gesetzt: Die optimale Lebensmittelauswahl, die Menüplanung über mehrere Wochen und Warmhaltezeiten sind darin beispielsweise aufgeschlüsselt. Daran orientieren sich Schulträger, Schulleiter, Vertretungen der Schüler und Eltern sowie diejenigen, die das Essen kochen und anbieten. In Göttingen und der Region gibt es trotz der gemeinsamen DGE-Basis verschiedene Ansätze zur Schülerernährung.

Die Stadt Göttingen versorgt als Schulträger insgesamt 30 städtische Ganztagschulen in 24 Schulmensen, teilt Verwaltungssprecher Dominik Kimyon mit. Bis zu 6.000 Essensteilnehmer verpflegt der Fachdienst Küchenbetriebe. Die Stadt hat 2008 ein ganzheitliches Qualitätsentwicklungskonzept auf Grundlage der DGE-Standards durch eine Ökotrophologin erstellen lassen. „Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit und wenn möglich Bio“ sei ein Leitspruch des Göttinger Modells für die Schul- und Kitaverpflegung.

Rollierender Speiseplan

Mindestens zwei saisonale Menüangebote pro Tag und Schule würden angeboten, ein tägliches vegetarisches Menü sei unverzichtbar. Zweimal pro Woche essen alle Schüler seit 2009 vegetarisch. Dazu kommt täglich Obst, Rohkost, Salat oder Gemüse. Ein- bis zweimal steht Dessert auf der Menükarte oder eine süße Hauptspeise. Der Speiseplan „rolliert“ laut Kimyon, das bedeutet: „Wenn es in der Vorwoche montags Fisch gab, dann gibt es in der nachfolgenden Woche den Fisch am Dienstag.“ Einige Schüler nehmen nur an bestimmten Wochentagen das Schulessen zu sich, so ist eine Gleichverteilung über mehrere Wochen möglich.

Seit dem Umsetzungsbeginn koppelt sich der Schulträger mit den Schulen und Kitas in regelmäßigen Speiseplanbesprechungen zurück. Die Wünsche und Vorlieben von Schülern würden soweit wie möglich integriert.

Je nach Menü und Zusammensetzung schwanke der Wareneinsatz pro Essen zwischen 1 und 2,50 Euro. „In 2018 betrug der Kostanteil für den Wareneinsatz zirka 30 Prozent gemessen an den Kosten für die Produktion und Speisenausgabe inklusive der Personalkosten“, sagt der Verwaltungssprecher. Der aktuelle Essenspreis sei „nicht aus-



In Osterode kochen etwa Schüler der BBS II für sieben allgemeinbildende und zwei berufsbildende Schulen in und um Osterode. In der Neustädter-Tor-Schule testete im Jahr 2018 auch Kreisrat Marcel Riethig zusammen mit einigen Schülern das Mittagessen.

FOTO: PETRA BORDFELD / HK-ARCHIV

kömmlich“, um alle Kosten der Mittagsverpflegung abzudecken und die Stadt bezuschusse daher jedes Mittagessen.

Die Mittagsverpflegung ist freiwillig. In den Gymnasien können die Schüler online bis 7.45 Uhr an Schultagen eine persönliche Auswahl treffen und ein Essen bestellen, das Großküchen in die Schulmensen liefern. Die Gesamtschulen, die vor Ort eine Küche haben, stellen die Menüs zur Wahl. Schüler entscheiden zur Mittagszeit an der Theke. In den Grundschulen und Kitas muss bis zum Mittwoch der Vorwoche bestellt werden.

Vermeidbare Lebensmittelreste

Erkrankt ein Schüler und kann dies nicht mehr rechtzeitig mitteilen, wird das Essen trotzdem geliefert. Doch nicht nur dieser Fall führt zu Lebensmittelabfällen. 2018 nahmen die Küchenbetriebe im Rahmen des Klimaschutzprojektes des Bundesumweltministeriums Klima- und energieeffiziente Schulküchen (KEEKS) teil. Darin wurden auch Restmengen in drei Schulmensen analysiert. „Die vermeidbaren Lebensmittelreste“, also Tellerreste und Ausgabereste, sagt Kimyon, „wurden auf durchschnittlich 15 Prozent an der Speisemenge beziffert“. In Schulen, in denen das Essen erklärt werde und die Kinder pädagogisch am Mittagstisch begleitet werden, reduziere sich die Restmenge sukzessive.

Caterer entscheiden über Gerichte

Der Landkreis ist Schulträger von vier Gymnasien, drei Förderschulen, sieben Haupt- und Realschulen, sechs Oberschulen und drei Gesamtschulen. In seiner Trägerschaft befinden sich außerdem die sieben Berufsbildenden Schulen in Duderstadt, Göttingen, Hann. Münden und Osterode. Die Auswahl der Gerichte erfolge durch die Caterer –

wie auch die Preisgestaltung, sagt Pressesprecher Ulrich Lottmann. Die Schulen könnten an der Gestaltung der Gerichte mitwirken. Lottmann geht „von einer geringen Menge“ an Lebensmittelabfällen aus, kann aber keine genaue Mengenangabe treffen.

Ein Essensversorger des Landkreises ist die Bioküche Leinetal. Die Gesellschaft für gesundes Essen beliefert in Duderstadt das Eichsfeld Gymnasium, die Heinz-Sielmann-Realschule und die Astrid-Lindgren-Schule sowie die KGS Gieboldehausen, die Schule am Botanischen Garten und die Werra Realschule in Hann. Münden. In Dransfeld bestellen Schüler der Schule am Hohen Hagen und an der IGS Bovenden steht auch die Leinetal-Kost auf dem Speiseplan.

Etwa zwei Euro Wareneinsatz habe die Bioküche Leinetal im statistischen Jahresmittel pro Portion zur Verfügung, sagt Leiter Holger Plöger. Auch bei der Bioküche wird über Mensamax bestellt. Zwei Hauptmenüs mit Hauptkomponenten und Beilagen, eines davon immer vegetarisch, bietet die Bioküche an. Täglich kommt ein Essen ohne Schweinefleisch in die Ausgaben – um Schüler „mit besonderer Kultur- oder Religionszugehörigkeit“ zu berücksichtigen. Die Essensreste hielten sich in Grenzen durch die individuelle Bestellung der Schüler.

Osterode: Schüler kochen für Schüler

Die Berufsbildenden Schulen II (BBS) in Osterode nehmen seit etwa drei Jahren das Essen selbst in die Hand. Sie haben das Projekt „Schüler kochen für Schüler“ ins Leben gerufen und versorgen mittlerweile sieben allgemeinbildende und zwei berufsbildende Schulen in und um Osterode. Ein Lehrer für Fachpraxis und seit Januar 2020 ein Koch in Vollzeit sind mit einer Kü-

chenhilfskraft hauptberuflich für die Zubereitung von etwa 300 Essen täglich verantwortlich. Lehrkräfte und Schüler aus dem Fachbereich Hauswirtschaft und Gastronomie arbeiten zu. „Bei mir setzt Kopfkino ein, wenn ich höre, dass andernorts das Essen morgens um 7 Uhr abgekocht wird und dann bis zum Mittag herumsteht“, erzählt Schulleiter Dr. Carsten Wehmeyer. In den BBS werde das Essen nun gegen 11 Uhr abgefüllt und dann durch eine Teilzeitkraft des Schulträgers ausgefahren.

In der Vorwoche bestellen die Schüler ihre Portionen über das Onlinesystem Mensamax, sodass eine genaue Kalkulation möglich wird. Der Landkreis sponsert jedes Essen mit einem Euro, im Schnitt kostet eine Portion 3,50 Euro – „die Erträge decken die Kosten ziemlich genau ab“, so Wehmeyer. Dabei achten die BBS darauf, fast ausschließlich regionale Produkte aus biologischem Anbau oder Bio-Tierhaltung zu verwerten. „Fleisch, Honig, Saft, Eier, Nudeln und Gemüse – das gibt es ja alles hier.“ Der Erzeugerverbund „Kostbares Südniedersachsen“ sei ständiger Lieferant. Pro Woche gebe es einen „Veggie-Tag“. Die Wertschätzung von Lebensmitteln ist den BBS ein Herzensanliegen. Lieferzeiten und Anfahrtswege sind kurz, daher können Erzeuger mehrmals die Woche die Küche anfahren. Es falle „sehr wenig Küchenabfall“ an, so Wehmeyer, weil keine Unmengen gelagert werden.

Ernährung habe noch einen ganz neuen Stellenwert in Gesprächen innerhalb der Schule bekommen. Damit „verbindet sich unsere Hoffnung, dass ein vollwertiges, warmes Mittagessen wieder stärker in den Fokus der Eltern und Jugend kommt“, so Wehmeyer, denn „der dritte, industrieproduzierte Donut zur Mittagszeit ist nun mal nicht gesund!“