

Einfalt auf dem Teller

Schulkantinen schrecken viele Kinder ab: Wenig Abwechslung, fehlende Flexibilität und hohe Geräuschkulisse stören

VON MERLE SIEVERS

Berlin. Blumenkohl mit weißer Soße, dazu Kartoffeln und Bratwurst – dieses Gericht könnte so auf dem Menüplan einer Schulmensa in Hamburg, München oder Dresden stehen. Im Hochsommer wie im Winter. Die Speisepläne an deutschen Schulen unterscheiden sich in regionaler oder saisonaler Hinsicht fast gar nicht. Das ist das Ergebnis einer bundesweiten Umfrage zur Qualität von Schulessen, die von der Hamburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften durchgeführt wurde. Am Dienstag wurde die Studie beim ersten Bundeskongress zur Schulverpflegung in Berlin vorgestellt. Das Fazit: Es gibt zu viel Fleisch und zu wenig Gemüse auf dem Teller.

Dabei ist an dem beschriebenen Essen nichts verwerflich. Blumenkohl ist gesund, Kartoffeln ebenfalls und auch gegen eine Bratwurst ist von Zeit zu Zeit nichts einzuwenden. Kritisch ist, dass derlei Essen zu häufig und mit wenig Variation in fast allen deut-

„Wir haben anerkannte Sicherheitsstandards für sämtliche Turngeräte, aber keine für das Essen

Christian Schmidt, Bundesernährungsminister

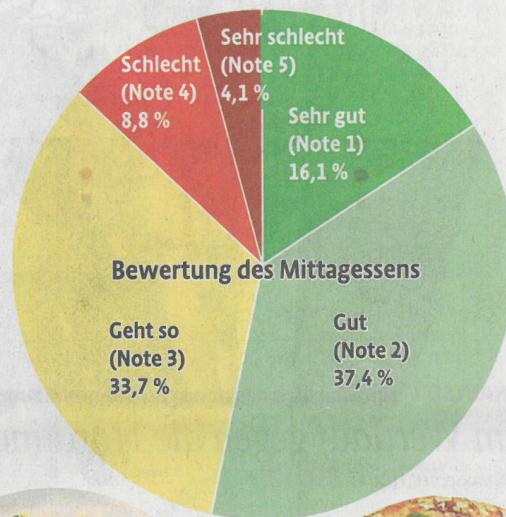
schon Schulkantinen zu finden sind. Ein Grund dafür, weshalb nach wie vor wenig Kinder überhaupt in der Schule essen. In Grundschulen ist die Teilnahme am Mittagessen oft verbindlich, deutschlandweit nehmen hier im Schnitt 50 Prozent teil. An weiterführenden Schulen essen nur rund 30 Prozent in der Schule zu Mittag, obwohl fast alle Kinder angeben, dass ein warmes Mittagessen für sie wichtig ist. Warum entscheiden sich einige für und andere gegen ein Essen in der Schule?

„Die Angaben der Eltern und Kinder dazu sind vielschichtig“, sagt Ulrike Arens-Azvedo, Leiterin der Studie. „Geschmack und Aussehen des Essens sind am wichtigsten, doch auch die Organisation des Mittagessens hat erheblichen Einfluss auf die Entscheidung für oder gegen ein Schulessen.“ Demnach geben viele Schüler an, dass ihnen die Wartezeiten

an der Essensausgabe zu lang sind oder das ihnen die Räumlichkeiten der Mensa nicht zusagen. Fast überall wurde beispielsweise ein hoher Geräuschpegel bemängelt – in Essenssälen ist es laut.

Ein Punkt, den auch viele Eltern kritisieren, ist, dass die Anbieter von Schulessen oft unflexibel in der Planung sind. Während es in Kantinen für Berufstätige normal ist, dass man hingehet, sich das Angebot anschaut und spontan entscheidet, was man essen möchte, verlangen die Schulkantinen oft Monate im Voraus eine genaue Bestellung. Manche Schüler müssen ganze sechs Monate vorab Angaben zu ihrem Speiseplan machen. Aber wer weiß schon, ob man noch Lust auf Kaiserschmarrn hat, wenn im Geschichtsunterricht ein Halbjahr lang die Habsburger durchgenommen wurden?

Insgesamt sieht Arens-Azvedo die Verpflegung in deutschen Schulen auf einem guten Weg: „Lange Zeit hat sich niemand wirklich zuständig gefühlt für die Qualität des Mittagessens. Das ändert sich langsam, die Schulleitungen übernehmen Verantwortung, und auch Eltern bestehen vor allem in der Grundschule auf eine gesunde Ernährung.“ Dennoch gibt es noch keine verbindlichen Qualitätsstandards. Hier setzt Bundesernährungsminister Christian Schmidt (CSU) an: „Wir haben anerkannte und beachtete Sicherheitsstandards für sämtliche Turngeräte in der Sporthalle, aber keine festgelegten Qualitätsvorgaben für das Essen in der Schule. Das müssen wir ändern.“ Zu dem Zweck sollen die DGE-Standards für ein gesundes Schulessen gesetzlich in den Ausschreibungen verankert werden. Jeder Caterer, der sich künftig für die Bewirtung einer Schulkantine bewirbt, muss also jeden Tag Gemüse und Mineralwasser und mindestens zweimal in der Woche Obst, Milchprodukte und Seefisch anbieten. Fleisch darf höchstens zwei Mal pro Woche auf den Tisch.



Jedes dritte Kind gibt Pasta als Lieblingsessen an



Pizza ist auf Platz zwei der beliebtesten Kantinenessen



Spinat, Brokkoli, Pilze, Spargel und Kartoffeln sind unter den zehn meistgehassten Speisen

Klar ist auch, dass eine gewisse Qualität im Essen sich im Preis niederschlägt. Ein Mittagessen inklusive Dessert und Getränk kostet an deutschen Schulen im Schnitt drei Euro, an Grundschulen ist es etwas günstiger. Für manche Familien ist das zu teuer. Oft wissen sie und auch die Schulen

nicht, dass sie Anspruch auf Unterstützung für das Schulessen haben. Nur 17 Prozent der berechtigten Familien nehmen die mögliche finanzielle Hilfe in Anspruch.

Fakten zum Schulessen

60 Prozent der Schulen lassen ihr Essen anliefern

38 Prozent der Grundschüler in NRW nehmen durchschnittlich am Schulessen teil, in der Sekundarschule sind es 30 Prozent. Zum Vergleich: In Ostdeutschland essen 72 Prozent der Grundschüler in der Schule.

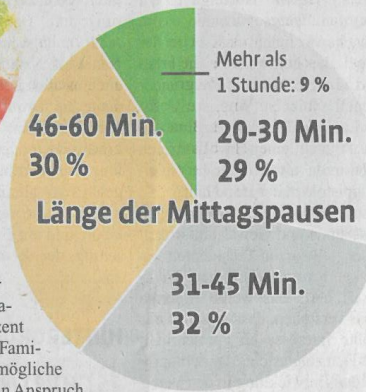
2,70 Euro beträgt der Durchschnittspreis für ein Mittagessen an einer Grundschule, in NRW sind es 2,92 Euro.

12 Prozent der Schüler werden in ihren Schulen an der Auswahl des Essens beteiligt.

27,7 Prozent der Schulen führen eine Qualitätskontrolle durch. Der DGE-Qualitätsstandard ist in 50,3 Prozent der Fälle Bestandteil des Liefervertrages.

Für die Studie zum Kantinenessen an Schulen wurden in ganz Deutschland 760 Speisepläne ausgewertet. Außerdem wurden 12 000 Schüler und etwa 3500 Schulleiter befragt.

TANJA WESSENDORF



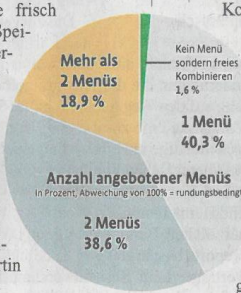
SCHULZENTRUM LEICHLINGEN

Frisch gekocht schneidet besser ab

Leichlingen. Es geht auch ohne Pommes. Frittierte Kartoffelstifte werden in der Mensa des Leichlinger Schulzentrums selten angeboten. Diese Woche stehen sie nur einmal auf dem Speiseplan, vergangene Woche waren sie gar nicht im Angebot. Betreiber der Mensa sind die DK Integrationsbetriebe aus Bergisch Gladbach. Die gemeinnützige GmbH hat das Ziel, viele Menschen mit Behinderungen zu beschäftigen. Eine weitere Besonderheit: In der Leichlinger Mensa wird das Essen nicht angeliefert, sondern frisch zubereitet.

Aus vier warmen Gerichten können die Schüler aus dem Gymnasium und der Realschule der bergischen Kreisstadt täglich wählen. Neben einem Tagesgericht gibt es stets ein Essen aus dem Wok – das vor den Augen der Kinder gekocht wird – , Pizza oder Pasta sowie ei-

nen kleinen Snack. Außerdem kann sich der Nachwuchs an der Salat- und Rohkosttheke bedienen. Freitags gibt es Fisch; Fleischgerichte sind nahezu täglich im Angebot, aber auch vegetarische Gerichte mit viel Gemüse. Im Vergleich zum erwärmten Essen, das die Ganztagschüler bis vor zwei Jahren serviert bekamen, schneiden die frisch zubereiteten Speisen im Schüler-Urteil wesentlich besser ab. „Beschwerden über das Essen gibt es sehr, sehr wenig“, bestätigt Schulleiter Martin Kayser. (ana)



ERNST-MACH-GYMNASIUM HÜRTH

Fleisch nur einmal die Woche

Hürth. In der Mensa des Ernst-Mach-Gymnasiums in Hürth gibt es seit diesem Jahr nur noch Bio-Produkte. Und Fleisch nur noch einmal in der Woche. „Die Werte, die wir hier im Unterricht vermitteln, die sollen sich auch auf dem Teller wiederfinden“, erklärt der Biologie- und Religionslehrer Daniel Chmela, der das neue Mensa-Konzept initiiert hat. Erziehung zu Gesundheit und die Vermittlung des Nachhaltigkeitsgedanken passen nicht zu Pommes mit Jägerschnitzel, fand er. Gemäß den Grundsätzen einer nachhaltigen Schulverpflegung gibt es nicht nur aus-

schließlich Bioprodukte: Auf regionales Gemüse in der Salatbar wird ebenso geachtet wie auf das Fairtrade-Siegel etwa bei Kaffee und Bananen. „Wir hatten erst Bedenken, Fleisch, fettige Soßen und gezuckerte Nachtische stark zu reduzieren“, erzählt Chmela. Schülern jeden Tag Gemüse schmackhaft zu machen, da sei viel Überzeugungsarbeit nötig gewesen. Umso mehr hat sich Chmela über die Ergebnisse der aktuellen Schüler-Umfrage gefreut: Mehr als 75 Prozent der Schüler schmeckte das Essen meist gut, zehn Prozent sogar sehr gut. Da die Mensa nicht von einem Unternehmen, sondern von dem eigens gegründeten „Mensaverein e.V.“ betrieben wird, ist das Bio-Angebot der Hürther Schule nicht teurer als das konventionelle Mensaessen der umliegenden Schulen. (ari)

GESAMTSCHULE BONN

Gesunde Snacks

Bonn. In der Marie-Kahle-Gesamtschule in Bonn organisieren die Schüler zwar nicht ihre Mensa, wohl aber die Pausenverpflegung selbst. Mit Hilfe des Programms „Buddy“ haben sie 2010 eine Schülerfirma gegründet, in der etwa 30 Kinder und Jugendliche unter Anleitung eines Lehrers eigenständig für Einkauf, Zubereitung, Verkauf und Buchhaltung eines gesunden Snacks zuständig sind. „Dabei lernen sie Richtlinien, Gesundheits- und Hygienevorschriften einzuhalten und Verantwortung zu übernehmen“, lobt die Schulleitung das Projekt. Das Startkapital sponserte der Förderverein, inzwischen trägt sich die Schülerfirma selbst. Schüler und Lehrer arbeiten ehrenamtlich, mit ihrer Motivation stehe und falle das gesamte Projekt, so die Schulleitung. (lmo)