



Den Schülern schmeckt es. Heute haben sie die Wahl zwischen Gnocchi oder Seelachs Bordelaise, jeweils mit Beilagen und frischem Salat, sowie frischem Obst oder einem Dessert. Fotos: Biederer

Gesundes Essen für Wörther Schüler

SCHULE Bei der Mittagsverpflegung ist dem Koch Bio-ware zu teuer, aber er setzt auf Produkte aus der Region. Mit gestaffelten Mensazeiten fällt das Warten weg.

VON ANTONIE BIEDERER, MZ

WÖRTH. Gerade haben sich die Fünftklässler in einer Schlange vor der Essensausgabe in der Mensa der Mittelschule Wörth eingereiht. „Gegen die höheren Jahrgänge hatten wir früher oft keine Chance. Sie drängten uns einfach nach hinten und wir mussten warten. Durch das neue Konzept mit den gestaffelten Mensazeiten hat das Gott sei Dank ein Ende“, meint die elfjährige Pia Schuster mit Blick auf die jüngste Umstellung.

Doch nicht nur bei der Ausgabe hat sich einiges geändert: Ein ganzes Jahr lang hatte sich die Schule von der Trophologin Christina Apel von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern beraten lassen und gemeinsam ein neues Konzept für die Mensa erarbeitet.

Seit im Schuljahr 2009/10 die erste gebundene Ganztagsklasse in Wörth gestartet war, ist das Thema „Mittagsverpflegung“ viel diskutiert worden. Bis 2014 war das Essen durch einen ortsansässigen Caterer eher provisorisch organisiert worden. Erst seit Mai 2014 verfügt die Mittelschule über eine helle, freundlich gestaltete Mensa, die von den Johannitern betrieben wird. „Unsere Hoffnung bei der Bewerbung für das Coaching „Schulverpflegung“ durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung war die Optimierung des Angebots hinsichtlich einer gesunden und ausgewogenen Ernährung sowie die Verbesserung der Organisation. Die Einbindung von Eltern und Schülern war uns von Anfang an wichtig zum Erreichen einer breiten, zufriedenstellenden Verpflegungsbasis“, erklärt Rektor Martin Voggenreiter.

Ein Essensgremium gebildet

Für den „Blick von außen“ zur Evaluation, Unterstützung bei Teilmaßnahmen und zum Abbau von Schwachstellen sorgte dabei die diplomierte Trophologin Christina Apel. Zusammen mit der Schulleitung, dem Küchenchef Oliver Stoll, der Fachlehrerin für Soziales, Renate Biederer, der Elternbeiratsvorsitzenden Marion Meyer



Das Essensgremium: Rektor Martin Voggenreiter, Schülersprecher Harvey Winkel, Fachlehrerin Renate Biederer, Küchenchef Oliver Stoll (nicht im Bild: die Elternbeiratsvorsitzenden Marion Meyer und Trophologin Christina Apel)

STIMMEN



► **Florian Prechtner (13):** Am neuen Konzept finde ich gut, dass der Fleischkonsum reduziert wurde. Wunschgerichte für mich sind Lasagne und Fingernudeln. Begeistert bin ich von den zuckerfreien Getränken, dem reichhaltigen Salatbuffet und dem frischen Obst als Nachspeise.



► **Saskia Maiß (14):** Gesunde Ernährung ist für mich sehr wichtig, um mich körperlich und geistig fit zu halten. Da ich gerne Fisch esse, gibt es für mich in der Mensa oft meine Lieblingsgerichte. Mit dem vielen Obst und Gemüse kann ich auch darauf achten, täglich viele Vitamine zu mir zu nehmen.

er und dem Schülersprecher Harvey Winkel bildete sie ein Essensgremium, das in einem Vorgespräch im September 2015 Wünsche und Anregungen sowie eine erste Bestandsaufnahme formulierte.

„Wichtig war uns die Beibehaltung der zwei Menülinien, das heißt ein Essen nach den Gesundheitsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und Wunschgerichte der Schüler, die in gemeinsamen, regelmäßigen Treffen ausgewählt werden“, betont Martin Voggenreiter. Um aber sowohl bei beiden Linien als auch bei der Kreuzung, also dem täglichen Wechsel zwischen den beiden Menülinien die grundsätzlichen Regeln der DGE einhalten zu können, haben Küchenchef Oliver Stoll und Christina Apel ein Konzept entwickelt. „Selbst beim Wunschmenü erreichen wir die Empfehlung des Staatsministeriums, ja wir liegen oft sogar weit darüber“, ist der Koch zufrieden. Beim Speiseplan-

Check wurde etwa deutlich, dass statt der acht geforderten Tage mit Gemüse und Rohkost sogar 19 innerhalb von 20 Tagen zusammenkamen. Auch bei den Vollkornprodukten, dem Obst und den Milchprodukten wurde die Empfehlung sogar noch überboten.

Eine wichtige Umstellung war die auf energiefreie Getränke. Es werden jetzt nur noch Tafelwasser und ungesüßte Tees angeboten, was bei den Schülern gut ankommt.

Auch Nachfassen ist möglich

„Die vielen gesüßten Säfte und Tees haben viel zu künstlich und pappig geschmeckt“, meint Schülersprecher Harvey Winkel. Ein Wassersprudler wird im neuen Schuljahr das Angebot an Getränken noch ergänzen. Die Essensausgabe ist so organisiert, dass die Schüler nach Liste bestellen und einen jeweiligen Chip als Erkennungszeichen bekommen. Dennoch ist die Küche so flexibel, dass stets ausreichend

„Ich höre mir die Essensvorschläge der Klassen an und bringe sie beim gemeinsamen Gespräch ein. Ich achte darauf, mich mit viel Obst und Gemüse zu ernähren.“

HARVEY WINKEL (13)
SCHÜLERSPRECHER

gekocht wird und man auch nachfassen kann. Das Essen wird jeden Tag frisch zubereitet, wobei immer auf den finanziellen Rahmen geachtet werden muss: „Eine Umstellung auf Bio war gewünscht, kann aber leider wegen zu hoher Kosten nicht durchgeführt werden“, meint der Küchenchef bedauernd. Dafür wird umso mehr auf regionales Essen geachtet: Obst und Gemüse wird von einem Regensburger Fruchthändler mit Eigenanbau bezogen, von einem Zulieferer kommen die Milchprodukte aus der Region.

Schüler übernehmen Mensadienst

Für eine Monatspauschale bekommen die Schüler ein komplettes Menü, zu dem sie sich an einer Salatbar täglich bedienen können. Obst und Dessert, Getränke sowie Suppen im Winter sind stets inklusive. Neu eingerichtet wurde auch der Mensadienst, den die Schüler abwechselnd übernehmen. Dabei haben sie die Verantwortung, dass die Tische abgeräumt und abgewischt sind und dass alle Stühle hochgestellt wurden.

„Das Essen schmeckt nicht allen gleich gut, dennoch ist die Küche stets offen für Anregungen. Als Schule haben wir auch den Erziehungsauftrag, bei den Schülern Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schaffen und sie gezielt auf den Geschmack zu bringen“, resümiert der Schulleiter. Nach dem Überreichen der Urkunde will er nicht die Haltung „Basst scho, Wiederschau“ zeigen, sondern er will am Auftrag weiterarbeiten. Ziele für das kommende Schuljahr sind beispielsweise die Mensagegestaltung, wobei optische Unterteilungen durch Trennwände, Pflanzenkübel und Sitzgruppen Ruhe und Abgeschlossenheit erzeugen sollen. Auch am Mensamarketing mit der Gestaltung einer Homepage sowie am Essensgremium für ein Verpflegungsleitbild werde weiter gearbeitet, verspricht der Rektor. Zuletzt sprach er einen großen Dank an das Mensateam und Fachlehrerin Renate Biederer aus.