

Artikel ohne Bilder

Und, wie schmeckt's?

Nur in Ausnahmefällen richtig gut. An vielen Schulen muss das Essen besser werden. Ein Küchenbesuch **VON ALEXANDRA WERDES**

Sie rücken zu viert an, in weißen Kitteln und mit Klemmbrettern bewaffnet, und sie nehmen alles sehr genau: schauen in jeden der 100-Liter-Soßentöpfe, pieksen Temperaturfühler in Hähnchenbrüste und fotografieren die Mausefalle in der hintersten Ecke des Lagerraums. Stefan Lehmann hat die Arme in die Seiten gestemmt und bemüht sich, alles zu erklären: Menüzettel und Desinfektionspläne, Garmethoden und Transportlogistik. Lehmann, 28, ist Juniorchef des gleichnamigen Bonner Catering-Unternehmens. Die Schweißperlen, sagt er, stünden nicht vor Aufregung, sondern wegen der Küchenhitze auf seiner Stirn. Schließlich kommen die vier Inspektoren weder von der Gesundheitsbehörde noch vom Ordnungsamt; es sind Ernährungs-wissenschaftler der Hochschule Niederrhein, die Lehmann selbst beauftragt hat: Sie sollen ihm bescheinigen, dass er Schulen eine anständige warme Mahlzeit liefern kann.

Oft mangelt es an der Hygiene

Denn das ist alles andere als selbstverständlich. Gleich mehrere Studien stellen der Mittagsverpflegung an deutschen Schulen ein schlechtes Zeugnis aus: Das Essen schmeckt nicht, kommt kalt oder zerkocht bei den Kindern an; es enthält kaum Vitamine, dafür umso mehr Konservierungsstoffe. Die wenigsten Großküchen sind auf den Geschmack von Kindern eingestellt, die meisten Schulen mit der Organisation überfordert.

»In vielen Fällen mangelt es schon an der

grundlegendsten Hygiene«, sagt Volker Peinelt, einer der Inspektoren und Professor für Cateringservices und Lebensmittelhygiene am Fachbereich Ökotrophologie an der Hochschule Niederrhein. »Der ganze Bereich muss sich dringend professionalisieren.« In Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen hat seine Hochschule deshalb ein Gütesiegel für Schulverpflegung entwickelt: Sowohl die Produzenten als auch die Schulen, die das Essen austeilen, können bis zu drei »Kochmützen«

bekommen. Drei Jahre ist so ein Zertifikat gültig. Wer es erwerben will, muss unter anderem mehr als hundert Fragen schriftlich beantworten wie etwa diese: »Haben Sie ein Reklamationsmanagement?« Lehmann ist ein Anwärter auf drei Kochmützen.

Volker Peinelt sagt beim Blick auf die Speisepläne: »Das ist ja fast wie im Restaurant.« An den weiterführenden Schulen gibt es jeden Tag zwei Menüvorschläge, dazu einzelne Alternativen, die im Voraus getauscht werden können. »Sehr geehrter Herr Lehmann«, heißt es auf einem Zettel an der Pinnwand, »unsere Tochter Laura darf ab sofort nur noch laktosefrei essen.« Auf einem anderen steht: »Laurentiussschule keine Nüsse – ein Kind ist gegen Nussarten allergisch.« Längst nicht alle Lieferanten stellen sich so auf die Bedürfnisse der Schüler ein. Lehmann beliefert 15 Kindergärten und 11 Schulen in Bonn, das macht etwa 1400 Essen am Tag. Doch während viele Großküchen erst alle Mahlzeiten zubereiten, einen Laster vollladen und lange Routen abfahren, wird bei Lehmann erst kurz vor der Auslieferung fertig gekocht. In Kleinwagen steuern die Fahrer höchstens zwei Schulen hintereinander an. So kann Lehmann eine Standzeit von maximal einer Stunde garantieren. »Mehr als ein Drittel der Unternehmen hat Warmhaltezeiten von mehr als drei Stunden«, sagt Peinelt. Mitunter könne es sogar sechs Stunden dauern, bis das Essen auf dem Teller liege. »So ein Essen ist dann natürlich nichts mehr wert.«

Es sind eben selten Profis, die das Schulessen organisieren. »In mangelnder Kenntnis macht man sich die Entscheidung leicht und geht nur nach dem Preis«, erklärt Volker Peinelt. So sei es nicht verwunderlich, dass Anspruch und Wirklichkeit in Hinblick auf eine gesunde Ernährung weit auseinanderklaffen.

Dass das Thema überhaupt an den Schulen angekommen ist, ist Folge eines politischen Paradigmenwechsels: Seit der Erkenntnis, dass Länder mit Ganztagskonzepten bei Pisa besser abgeschnitten haben, ist die Betreuung über Mittag angesagt. Der Bund startete 2003 ein Investitionsprogramm von vier Milliarden Euro, in dessen Zuge vor allem die Grundschulen ihr Ganztagsangebot ausgebaut haben.

Hinzu kommt die Verkürzung der Gymnasialzeit auf acht Jahre (G8): Wer beim Stoff keine Abstriche machen will, landet zwangsläufig bei Überstunden am Nachmittag. Boten im Jahr 2005 nur etwa 20 Prozent der nordrhein-westfälische Gymnasien eine Über-Mittag-Betreuung an, werden es im kommenden Schuljahr nahezu alle sein. In anderen Bundesländern zeigt sich eine ähnliche Dynamik. Doch einen Masterplan für die Verpflegung gibt es nicht.

Eltern und Lehrer haben gemeinsam Probe gegessen

So kommt es, dass einige Schulen Tiefkühlkost von einer großen Catering-Kette beziehen, andere warm gehaltenes Essen auf Rädern. Mal stellen sich die Eltern ehrenamtlich in die Küche, mal liefert der ortseigene Metzger. Und etliche haben aus Unzufriedenheit mehrfach den Anbieter gewechselt. In den Bundesländern wurden nun immerhin sogenannte Vernetzungsstellen eingerichtet, die die bisherigen Erfahrungen und Beratungsangebote bündeln sollen. Ursula Tenberge-Weber leitet die Vernetzungsstelle in Nordrhein-Westfalen. Die größte Schwierigkeit sieht sie darin, dass die Zuständigkeiten nicht klar geregelt sind. Die Kommunen seien es zwar, die als Schulträger die Verpflegung meist vertraglich regeln müssten, die Organisation bleibe aber oft in der Verantwortung der Schule. »Von den Schulleitern und Lehrern wird das meist als zusätzliche Last empfunden«, sagt sie.

Dabei liegt im gemeinsamen Essen auch die Chance, Schule als sozialen Lernraum zu gestalten. »Irgendwann werden wir eine Schulessentradition haben wie in Frankreich«, meint Anne Andereya, Leiterin des Bonner Friedrich-Ebert-Gymnasiums. Das bilinguale Gymnasium wird von Lehmann beliefert, es hat den Stundenplanraster wegen G8 früh umgestellt. »Plötzlich waren wir bei sieben Stunden am Tag und haben uns über Vandalismus und Gereiztheit gewundert«, sagt Andereya. Nun bringt eine Mittagspause Ruhe in den Schultag. Elternvertreter und Lehrer haben gemeinsam bei verschiedenen Anbietern Probe gegessen. Schnell waren sie sich einig, dass frisch gekocht und »richtig vom Teller« gegessen werden soll; Alu-Schalen, wie sie für portionierte Mahlzeiten angeboten werden, erschienen ihnen zu »müllintensiv«. Für Lehmann haben sie sich auch

deshalb entschieden, weil er sich aufs Improvisieren eingelassen hat: Bis die Stadt Bonn für die Schule eine Mensa gebaut hat, wird in der Aula gegessen. Die Schule musste lediglich Tische und Stühle kaufen, Küchengeräte, Geschirr, Besteck und Personal stellt der Caterer.

Während dieses Provisoriums bezahlen die Gymnasiasten 3,90 Euro pro Essen. Das klingt nach einer stattlichen Summe. Das ist jedoch der Preis für die Rundumversorgung vom Lebensmitteleinkauf bis zur Essensausgabe. Denn die 2,50 Euro, die Eltern im bundesweiten Schnitt bezahlen, decken in den seltensten Fällen die vollen Kosten ab. Transport und Mensabetrieb werden oft von den kommunalen Schulträgern übernommen, nur verstecken sich diese Summen dann in den unterschiedlichen Posten der Haushaltsbücher.

Für Peinelt liegt das Grundübel darin, dass jede Schule ihr eigenes Süppchen kochen muss: Allein in Bonn sind für die 66 Ganztagschulen 17 verschiedene Caterer im Einsatz. Wäre die Schulverpflegung zentral organisiert, meint er, ließe sich Misswirtschaft vermeiden. Auch eine höhere Beteiligung könnte die Fixkosten senken. Dazu müsste man sich aber dazu durchringen, das gemeinsame Essen in der Schule zur Pflicht zu erklären, wie in Japan beispielsweise. Weil in Deutschland die Teilnahme freiwillig ist, nehmen in Bonn an den Grundschulen nur 45 Prozent der Kinder das Ganztagsangebot in Anspruch. An den weiterführenden Schulen ist die Quote noch weitaus geringer. Auch deshalb bleibt das Schulessen oft nur ein Nebengeschäft von Gasthöfen und Partyservices, die unter der Woche nicht ausgelastet sind. Oder von Großküchen, die denselben Speiseplan bieten wie im Altenheim. Für spezialisierte Caterer sind die Margen gering, die Kosten bei den schwankenden Teilnehmerzahlen schwer kalkulierbar.

Den Auftrag einer Kita, Essen für weniger als zwei Euro anzubieten, hat Stefan Lehmann abgelehnt: »Jeder, der ein bisschen selbst einkauft, müsste wissen, dass man dafür inklusive Personalkosten kein vernünftiges Essen auf den Tisch bekommt.«

Am Friedrich-Ebert-Gymnasium hat man den höheren Preis vor allem deshalb in Kauf genommen, weil man sich nicht selbst mit den Hygieneverordnungen herumschlagen wollte. Bei Lehmann füllen die Hygiene-Checklisten mehrere Ordner, die Personalhygiene wird sogar durch »Abklatschproben« überprüft: Die Mitarbeiter drücken ihre Hand auf ein Spezialpapier,

auf dem man dann die Keime zählen kann. »Für die Schulen ist es schwierig, die vielen Verordnungen in die Praxis umzusetzen«, sagt Tenberge-Weber.

Auch sie hielte es deshalb für das beste Modell, wenn bei der Stadt eine Person für die Schulverpflegung verantwortlich wäre und ein oder zwei Caterer alle Schüler versorgten. Dann wären die Schulen entlastet, und die Kommune könnte bestimmte Qualitätsstandards schon zur Bedingung für die Ausschreibung machen. »Die Schulträger müssen begreifen, dass sich das nicht nebenbei machen lässt, sondern gemanagt werden muss«, meint Tenberge-Weber. Und Sie rät, Schüler und Eltern in das Ernährungskonzept einzubeziehen. »Sonst plant man, und keiner kommt zum Essen.« Am Friedrich-Ebert-Gymnasium, wo Lehmanns Lieferung um kurz vor eins heiß und dampfend angekommen ist, gibt es keinen Gong, der die Kinder zum Essen ruft. Die Schüler sollen lernen, selbst auf die Zeiten zu achten. Auch beim Menü dürfen sie sich selbst entscheiden: Gemüsebratling und Vollkornreis werden verschmäht, auf fast allen Tellern liegen Nudeln mit Tomatensoße oder Pizza. Einem Jungen fällt, Belag nach unten, ein Stück Pizza auf den Boden; mit den Fingern wird es zurück auf den Teller gepackt, ohne Desinfektionsplan und Abklatschprobe. Aber Caterer Lehmann hat sein Möglichstes getan – und auch seine drei Kochmützen am Ende erhalten.

Wenn es nicht nur gesundes, sondern auch ökologisch wertvolles Schulessen geben soll, wählt man am besten einen Anbieter aus der

Umgebung, der auch mal **regionales Gemüse** und Bioprodukte liefert. Diese Qualität ist allerdings kaum für den bundesweiten Durchschnittspreis von 2,50 Euro zu haben. Weitere Empfehlungen im Internet unter: www.schuleplusesen.de

Was gutes Schulessen ausmacht

Der Menüplan sollte den **Qualitätsstandards** der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entsprechen: täglich Obst und Salat (oder Rohkost), einmal in der Woche Fisch, maximal an zwei Tagen Fleisch. Die Speisen sollten sich nicht öfter als alle vier Wochen wiederholen.

Der Lieferant sollte auch **Sonderwünsche** erfüllen können, mindestens aber eine Alternative zu Schweinefleisch und täglich ein vegetarisches Hauptgericht im Angebot haben. Warme Gerichte sollten höchstens drei Stunden vom Herd bis auf den Teller brauchen,

gekochtes Gemüse höchstens zwei. Als Regel gilt: Kommt das Essen nicht heißer als 65 Grad auf den Tisch, gibt's Grund zur Beschwerde.