

Frisch, nachhaltig kochen in der Schule - wie macht ihr das?

Münster, 14. August 2023

Für viele Verantwortliche der Schulverpflegung ist es eine große Herausforderung ein frisch gekochtes, nachhaltiges Kochen Mittagessen in der Schule zu ermöglichen. In unserem Experten-Stuhlkreis am 14. August 2023 haben wir mit drei Menschen gesprochen, die es erfolgreich umgesetzt haben. Verena Schlegel konnte bereits vor einigen Jahren an der städtischen Ludwig-Thoma-Realschule in München 100% Bio in der Mensa etablieren. Auch Andreas Fischer vom Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium in Duisburg-Marxloh und Elke Trögler vom Mensaverein der Mathilde Anneke Gesamtschule in Münster setzen die frische und nachhaltige Küche in den jeweiligen Schulen erfolgreich um. Im Gespräch mit Dr. Therese Kirsch berichten sie von ihren Erfahrungen, damit andere es nachahmen können.

Frau Schlegel hat es an der Ludwig-Thoma-Realschule geschafft die Mensa von einem 50%igen Bioanteil auf einen 100%igen Bioanteil zu steigern. Die Umstellung war laut Frau Schlegel gar nicht so schwer, wie man es vielleicht vermutet. Dadurch, dass alle Lebensmittel von einem Biogroßhändler in Bayern bezogen werden, welcher Frau Schlegel auch gerne bei Ihrem Vorhaben unterstützt hat, war der organisatorische Aufwand relativ gering. Der Preis der Menüs konnte ebenfalls gehalten werden, da frische Kochen großes Einsparpotenzial ermöglicht. Auch die Reduktion vom Fleisch und hochpreisigen Produkten haben dabei geholfen, innerhalb des ursprünglichen Budgets zu bleiben.



Herr Fischer ist als Bäckermeister Teil des Mensateams des Elly-Heuss-Knapp-Gymnasiums in Duisburg-Marxloh. Die Mensa kocht seit 10 Jahren rein vegetarisch und produziert in der Woche ca. 1000 frisch gekochte Essen. Vegetarisches Essen ist zum einen die nachhaltigere Option und zum anderen schafft die Mensa so die finanzielle Möglichkeit mehr Biolebensmittel (aktuell 90% Bioanteil) zu integrieren. Seit ca. 2 Jahren ist die Mensa Biolandpartnerbetrieb mit Goldstatus. Damit Lebensmittelabfälle reduziert werden, verfolgt die Mensa das Konzept, dass die Teller der Schüler nie ganz vollgemacht werden und die Schüler sich so oft sie wollen Essen nachnehmen können.

An der Mathilde-Anneke-Schule in Münster wurde vor einigen Jahren der Mensaverein gegründet, mit dem Ziel frisch zu kochen, die Schüler miteinzubeziehen und zeitgemäßes und

nachhaltiges Essen anzubieten. Das Essensangebot spielt bei der Auswahl der Schule für Eltern eine wichtige Rolle und auch und durch das Konzept der Ganztagschule sieht sich die Schule für die Verpflegung verantwortlich und möchte, dass die Kinder ein leckeres Essen angeboten bekommen. Der Einbezug der Schülerinnen und Schüler spielt ebenfalls eine wichtige Rolle, weshalb 2 Schülerinnen und Schüler aus jeder Klasse in der Mensa AG regelmäßig Konzepte und Abläufe mitbestimmen.

Alle drei Schulen verwenden bei der Bezahlung der Mittagsmahlzeiten ein Abo-System, mit einem festen Monatsbeitrag über das ganze Jahr (auch in den Ferien). Dies vereinfacht die Kalkulation und reduziert organisatorischen Aufwand. Im Falle von Klassenfahrten oder Krankmeldungen wird die Mensa informiert, um unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Das Elly-Heuss-Knapp Gymnasium hat es zusätzlich geschafft einen Sponsor für sich zu gewinnen, der finanzielle Unterstützung schafft, so dass kein Kind ohne Essen bleiben muss.

Personalbeschaffung in der Schulmensa ist eher problemlos. Der Grund sind die attraktiven Arbeitszeiten, die in der Gastronomie sonst eher unüblich sind. Finanzielle Unterstützung für die Personalkosten erhalten die Mensavereine durch die Kommune. Bei Frau Schlegel in München ist man sogar den Weg gegangen, das Mensapersonal als städtisches Personal anzustellen. Dies hat allerdings den Nachteil, dass die Prozesse der Stellenausschreibung und Einstellung aufwendiger werden als die Anstellung im Mensaverein.

Trotz unterschiedlicher Herangehensweisen der 3 Schulen, verbindet sie eine entscheidende Gemeinsamkeit. Frisch und nachhaltig kochen macht Spaß und lohnt sich!

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Projektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

