

[ivz-aktuell.de](https://www.ivz-aktuell.de)

Clever Essen macht Schülern Spaß

Anke Beiing

5-6 Minuten

Die neue Mensa an der Gesamtschule in Hörstel hat ihren Betrieb aufgenommen. „Smart Eating“ – clever essen – nennt die Stattküche Münster, neuer Caterer an der Gesamtschule, seine Art, Schüler mit einem gesunden Mittagessen zu versorgen.

HÖRSTEL. Pizza und Pasta sind die unangefochtenen Champions der ersten Tage in der niegelagelten Mensa der Harkenberg-Gesamtschule in Hörstel. Da müssen sich die Schüler ein bisschen gedulden. Anstehen ist angesagt. Wer sich am Donnerstag hingegen an den köstlich duftenden und dampfenden Linseneintopf wagte, hatte schneller etwas auf dem Teller.

Während sich die Logistik bei der Verpflegung von 600 Schülern innerhalb von nur einer Stunde also noch ein bisschen einspielen muss, stehen zwei Dinge bereits nach der ersten Woche fest. Erstens: Das Konzept geht auf. Zweitens: Das Essen ist lecker. „Smart Eating“ – clever essen – nennt die Stattküche Münster, neuer Caterer an der Gesamtschule, seine Art, Schüler mit einem gesunden Mittagessen zu versorgen. Die Grundidee ist, dass Jeder essen kann, worauf er Lust hat und soviel, wie er möchte. Das Essen wird nicht in festgelegten Menus ausgegeben. Stattdessen können sich die Schüler – und Lehrer – an vielen Stationen selbst bedienen. Nudeln mit verschiedenen Soßen,

Salat und Nachtisch landen so selbstständig auf den Tellern. Pizza, ein täglich wechselndes Hauptgericht und allerlei Leckereien aus dem Wok werden an den entsprechenden Ausgabestellen verteilt. So kommt nur auf den Teller, was dem jeweiligen Esser schmeckt. Es fällt deutlich weniger Abfall an. „Früher landeten ganze Komponenten, etwa Erbsen und Möhren, in großen Mengen im Müll“, sagt Gesamtschulleiter Franz-Josef Hesse. „Was jetzt noch zurückgeht, ist verschwindend wenig.“

Anzeige



Er freut sich, dass das neue Angebot so gut ankommt. 528 Schüler und Lehrer haben beispielsweise am Donnerstag in der Mensa gegessen. Die meisten haben Abos für bestimmte Tage abgeschlossen, einige sind Spontan-Esser, die sich erst am Vortag entschieden haben. Gespeist wird in zwei Schichten. Um 12.45 Uhr sind derzeit die Fünft- und Sechstklässler dran. Ab 13 Uhr warten bereits die Großen, in die Mensa dürfen sie aber erst

um 13.15 Uhr. Die Lehrer mischen sich irgendwo dazwischen, einen gesonderten Lehrertisch gibt es aus Prinzip nicht.

Quelle: ivz-aktuell.tv

Kein Video mit unterstütztem Format und MIME-Typ gefunden.

Video Player Pro 2.1.723 native

Neue Mensa an der Gesamtschule in Hörstel

Die Damen hinter den Ausgabestellen achten darauf, dass an den Selbstbedienungsstationen immer wieder nachgelegt wird. Tolle Unterstützung bekommen sie dabei täglich von Schülern der Jahrgänge sieben und acht. Jeweils zehn haben Mensadienst, zu erkennen an ihren grünen Schürzen. Sie betreuen die Stationen und halten die Tische sauber. „Das gehört mit zum Konzept“, sagt Franz-Josef Hesse. „An der Gesamtschule hilft jeder irgendwo mit.“

Fotostrecke: Neue Mensa der Gesamtschule





Hesse ist es wichtig, dass seine Schüler mittags ein gesundes Essen zu sich nehmen. Mit dem Umzug in die neue Mensa am vergangenen Montag hat er in diesem Zuge auch gleich sämtliche Säfte aus dem Angebot verbannt. Zu trinken gibt es Wasser in unterschiedlichen Sprudelstärken, selbst zu zapfen aus zwei Wasserspendern.

Murren darüber, oder über die Selbstbedienung, oder über das Essen an sich, war am Donnerstag übrigens so gut wie gar nicht zu hören. Im Gegenteil, den meisten Schülern macht das clevere Essen richtig Spaß. Viele nehmen gerne noch den einen oder anderen Nachschlag. Schließlich müssen sie sich erstmal durchs Sortiment probieren. Denn, soviel steht fest: Alles ist lecker.

Foto: Anke Beining





Selbst ist der Schüler: An mehreren Stationen können sich die Jugendlichen in ihrer neuen Mensa allein die Teller füllen. Jeder kann essen, was, wie viel und wie oft er möchte. Diese Freiheit kommt sehr gut an.

Stattküche – Schul- und Kindergartencatering

Die Stattküche – Schul- und Kindergartencatering gGmbH mit Sitz in Münster pflegt nach eigenen Angaben folgende Qualitätsstandards:

sie verwendet frische Rohprodukte wie Vollgetreide, Honig, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie naturbelassene Öle und Fette

sie verzichtet fast vollständig auf Obst- und Gemüsekonserven

sie hat einen DGE-zertifizierten Speiseplan

sie verarbeitet vorwiegend Produkte aus der eigenen Region – das bedeutet kurze Transportwege und keine industrielle Konservierung

sie bietet überwiegend Frischprodukte der Jahreszeit

der Anteil an Produkten aus biologisch-kontrolliertem Anbau liegt bereits heute über 20 Prozent

sie liefert auch milcheiweißfreie, glutenfreie und weitere Sonderkostformen.

sie verzichtet möglichst auf jede Art chemischer

Konservierungsstoffe oder „Schönungsmittel“

sie verzichtet auf Produkte, die Glutamat enthalten

sie liefert in wiederverwertbaren Isolierbehältern

sie stellt sich freiwillig umfassenden Qualitätskontrollen

www.stattkueche.de