Fotos: A. Petzold

Schule des guten Geschmacks

Bis 2007 sollen mit den Fördermittel des Bundes 10.000 neue Ganztagsschulen entstehen. Mittagessen wird dann auf den meisten Stundenplänen stehen. Unter der Leitung des Küchenchefs Andreas Petzold, der gleichzeitig Schulleiter der Abendrealschule ist, wird an der Sophie-und-Hans-Scholl-Schule in Wiesbaden über die „Esswerkstatt" bereits gesunde Schulverpflegung verwirklicht.

Viele Kinder in Deutschland frühstücken nicht regelmäßig bzw. nehmen kein Pausenbrot zur Schule mit. Ein Großteil der Eltern zieht sich aus der Verantwortung, indem sie ihren Kindern statt vernünftiger Verpflegung Geld mitgeben. Nimmt man diese Erkenntnisse ernst, so kommt der Schule in der Übernahme dieser Inhalte besondere Bedeutung zu. Die Sophie-und-Hans-Scholl-Gesamtschule bemüht sich seit fast zehn Jahren um die Ausgestaltung eines gesunden Mittagstisches. Er gilt als wichtiger Pfeiler des schulischen Gemeinwesens und ist als Teil eines ganzheitlichen, gesundheitsfördernden Erziehungszieles im Schulprogramm verankert. Am 01.01.2002 hat das Amt für Jugend und soziale Arbeit die Fachaufsicht „Küche/Mittagstisch" in die Hand unserer Schule überführt. Seit dem haben wir als Bildungsinstitution die Verantwortung selbst übernommen und mit der „Esswerkstatt" gezielte Projekte wie Cafeteria, Saftladen und Mittagstisch ermöglicht. Neben der gesunden Versorgung der Schüler hat sich die Schulleitung weitere langfristige Ziele gesteckt. Die Kinder sollen die Geschmacksvielfalt von Lebensmitteln entdecken, Qualitätsunterschiede über Geruch und Geschmack erkennen und eigene Ess- und Trinkgewohnheiten bewusst wahrnehmen. Sie sollen zudem erleben, dass das Ernährungsverhalten anderer Menschen eine Bereicherung bzw. Alternative sein kann, und sie bekommen die Möglichkeit, frische Saisonprodukte selbst zu verarbeiten.

Ursprüngliches neu entdecken

Die Gesamtschule unterrichtet etwa 730 Schüler, davon rund 120 Abendrealschüler. Zur Zeit essen rund 55 angemeldete Kinder und Jugendliche in der Schule zu Mittag, je nach Speiseplan kommen 30 bis 50 Personen durch den Freiverkauf hinzu. Unser Ziel ist die vielfältige Verarbeitung von aus-

schließlich frischen Lebensmitteln, so dass der ursprüngliche Geschmack eines Lebensmittels zum Tragen kommt. Die Umstellung auf Ökolandbau und fairen Handel ist fast vollständig vollzogen. Da die Geschmacksgewohnheiten von vielen Kindern und Jugendlichen durch künstliche Aromen, Geschmacksstabilisatoren, Zusatzmitteln und viel zu viel Salz geprägt

sind, muss es zunächst zu ungewohnten Geschmackseindrücken kommen. Doch mit diesen veränderten Eindrücken sind Kinder wie Erwachsene in der Lage, ihre eigene Fähigkeit wieder zu entdecken, Lebensmittel mit ihren Sinnen besser zu beurteilen.

Der Apfel in der Schule

Um sie auf den Geschmack zu bringen, versucht die „Esswerkstatt“ gegen den Trend von Fast Food zu arbeiten. Dabei spielt der Apfel eine herausragende Rolle. Im Rahmen des Wahlpflichtunterrichtes betreut mein Kollege Michael Geier das Projekt „Der Apfel erobert die Schule” und pflegt mit seinen Schülern ca. 250 Apfelbäume auf Streuobstwiesen. Mangoprodukte werden dabei über das Kinderhilfsprojekt „PREDA” fair nach Deutschland importiert und mit unseren Äpfeln weiter verarbeitet. Vom Verkauferlös unterstützen wir Patenkinder in Brasilien und auf den Philippinen über das Kinderhilfswerk „Pan International”.

Um die Ernährung von Kindern und Jugendlichen zu verbessern, hat das Forschungsinstitut für Kinderernährung die „optimierte Mischkost” entwickelt. Dieses Konzept gibt Empfehlungen für die Menge und Anzahl von Lebensmitteln insgesamt sowie die einzelnen Mahlzeiten des Tages. Als Hauptbestandteil der warmen Mahlzeit sind Kartoffeln, Naturreis oder Vollkornnudeln und Gemüse oder Salat empfehlenswert, ergänzt um zwei kleine Fleischbeilagen und eine Portion Fisch pro Woche. Eine vegetarische Mahlzeit aus Hülsenfrüchten oder Getreide, als Eintopf, Auflauf oder Bratling sollte einmal in der Woche auf dem Speiseplan stehen. Zu jeder Mahlzeit gehört ein energiefreies oder zuckerarmes Getränk.

An diese Empfehlungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagsschulen versuchen wir uns zu halten. Wir produzieren täglich frisch und bieten eine vollwertige Mischkost an. Montags ist Pastatag mit wechselnden Nudeln und verschiedenen Soßen. Dienstag, Mittwoch und Donnerstag servieren wir die so genannte leichte mediterrane Küche. Dann kommen kleine Portionen Geflügel, Fleisch oder Fisch mit reichlich der Jahreszeit entsprechenden Gemüsen auf den Tisch, gedämpft mit vielen Kräutern, Jodsalz, Rapsöl und nativem Olivenöl extra. Freitags ist Suppen-, Eintopf oder Süßspeisentag. Dieses preisgünstigere Angebot dient nicht nur der Abwechslung, sondern auch der effektiveren Warenwirtschaft.

Schüler sind auch Gäste

Mittel- und langfristig trägt das Essensangebot – natürlich auch durch die Verknüpfung mit den Fächern Sport, Biologie und Ernährungslehre – zum Gelingen eines gesundheitsfördernden Schulklimas bei. Dazu sind für alle an diesem Projekt Beteiligte verschiedene Grundprinzipien zu beachten: Alle Essensteilnehmer sind unsere Gäste. Sie bezahlen für die Dienstleistung und für die Produkte, die wir ihnen täglich anbieten. Wir haben deshalb ihre Wünsche zu berücksichtigen und zu erfüllen, auch wenn es natürlich nicht immer Pizza, Hamburger etc. geben kann. Ein angenehmes Klima im Speisesaal, saubere Tischdecken, ordentliche Stuhl- und Tischarrangements gehören dazu. Wir stellen Blumen und wechselnden Kräuterschmuck auf die Tische, benutzen Mitteldecken aus Papier mit jahreszeitlichen Motiven und dekorieren mit Plakataktionen in Kooperation mit der CMA zu verschiedenen lebensmittelrelevanten Themen. Die Essensausgabe ist freundlich und sauber. Auch wenn Kinder drängeln und laut sind und hier und da ein Glas umwerfen oder Essensreste nicht richtig entsorgen, sie bleiben unsere Gäste. Die Gestaltung von Ausgabetresen, das Design von Tabletts, die Auswahl von Geschirr und Besteck haben wichtige Funktionen für die Akzeptanz von Speisen und Getränken. Die Schüler sollen grundsätzlich Einfluss auf die Portionsgrößen haben. Essen und sich dabei benehmen ist ein langfristiges Lernziel.

Kinder mögen es farbenfroh, deshalb ist es sinnvoll, eine Menükomponente mit kräftigen Farben anzubieten. Geeignet sind beispielsweise Möhrenrohkost, rote, gelbe und grüne Paprikastifte mit Dip oder Tomatensoße. Kinder essen Gemüse, das getrennt in Schüsseln angeboten wird, lieber als Gemüsemischungen, rohes lieber als gekochtes. Daher bieten wir mittlerweile

täglich eine frische Salat- und Rohkostbar an mit wechselnden Soßen, Dips und Dressings. Die Testphase läuft zur Zeit sehr erfolgreich, das Chaos an der Salatbar ist ausgeblieben und die Kinder stellen bereits Forderungen nach Salatvarianten. Kinder sollten zusätzlich einen freien und kostenlosen Zugang zu Mineral- und/oder stillem Wasser haben.

Regelmäßige Aktionen

Im Frühjahr und im Herbst begleiten Geschmackswochen die „Esswerkstatt“. Um den Schülern zusätzlich Informationen und Anreize für das Thema Ernährung zu vermitteln, nutzen wir den Weltsuppentag („Der Suppenkaspar kommt!“), den World-Pasta-Day, die Kelterwoche mit dem Apfeltag und dem Apfel-Gourmet-Menü oder die Präsentation „Gutes aus Hessen“. Die Teilnahme an solchen Projekten dient auch der Profilbildung der Schule. Langfristig wollen wir mit allen Schulgremien eine Diskussion führen, ob durch Verschieben der Unterrichtszeiten eine Frühstückspause von einer halben Stunde einzuplanen ist. Für die Lehrkräfte wäre es eine gute Gelegenheit, um mit Schülern ins Gespräch zu kommen.

Überzeugungsarbeit für mehr Akzeptanz

Nach der radikalen Umstellung des Essens Ende 2001 auf moderne, ökologisch und ernährungswissenschaftlich ausgewogene Mischkost haben wir etwa ein Drittel unserer Stammgäste verloren. Mittlerweile sind durch gezielte Informationsveranstaltungen, wie Tag der offenen Tür, Elternsprechtage und Informationsabende für Grundschulen, Ressentiments gegenüber der Küche gefallen und wir gewinnen wieder neue Gäste. Unsere Kapazität könnte auf 100 gesteigert werden, wobei ein Einpendeln auf 80 Mittagsgäste aufgrund der Größe des Speisesaales optimal wäre. Wir arbeiten derzeit neben mir als Küchenleiter mit zwei gering qualifizierten Küchenhilfen aus ehemaligen ABM-Stellen, mit jeweils ca. 32 Wochenstunden. Ein Qualifizierungsplan zur Sicherung des Standards wird erarbeitet.

Mehrmals im Jahr informieren wir Eltern in Veranstaltungen, bei Jahrgangstreffen oder Elternsprechtagen über unser Konzept; teilweise bei geöffneter Küchentür, wo Eltern und Schüler auch etwas probieren können. Das Essen kostet derzeit 34,51 Euro pro Monat, wird für ein Jahr gebucht und kann mit einer Frist von vier Wochen zum Monatsende gekündigt werden. Zusätzlich gibt es den täglichen Freiverkauf in der 1. und 2. Pause zu je Euro 2,30. Zur Zeit müssen über den Verkaufspreis ausschließlich Wareneinsatzkosten mit einem Anteil der Rückfinanzierung der Gesamtkosten (Personal, Raumnutzung, Strom etc.) gedeckt werden. Ausstattungs- und sonstige Anschaffungskosten finanzieren sich über die Stadt Wiesbaden, die einen Etat von 17.900 Euro für den Mittagstisch stellt. Obwohl durch den Freiverkauf im letzten Jahr ca. 9000 Euro erwirtschaftet wurden, arbeitet die Einrichtung leider nicht kostendeckend. Das heißt, wir müssen mittel- und langfristig nachdenken, wie wir bei Reduzierung oder Einstellung des Etats das Projekt selbst weiterführen können.

Tipps für Einsteiger

Betrachtet man im Nachhinein die Einführung der neuen Verpflegung, haben wir die Umstellung auf so genanntes gesundes Essen zu radikal vollzogen. Viele Schüler kannten bestimmte Gemüsesorten oder Gewürze nicht und reagierten daher ablehnend. Es hat sich auch gezeigt, dass die Namen auf den Speisekarten schülergerecht sein und nicht der Sprache eines Spitzenrestaurants entsprechen müssen. Insgesamt muss man mit einer längeren Phase der Akzeptanz bei allen

Andreas Petzold, Jg. 1951, studierte Kunsterziehung, Malerei und Grafik, arbeitete anschließend als Kunsterzieher und leitet seit 1981 die Abendrealschule Wiesbaden. Als Eat-Art-Künstler und Kunstprovokateur inszeniert er nationale und internationale Koch-Kunst-Aktionen unterschiedlicher Art. Seit 1995 koordiniert er die Entwicklung des Mittagstisches und das ganzheitliche Genusskonzept an der Sophie-und-Hans-Scholl-Gesamtschule in Wiesbaden, für das die Schule im Juni 2005 mit dem Dr. Rainer Wild Preis ausgezeichnet wird.

Beteiligten rechnen. Wir nennen das Ganze deshalb „Geschmacksoffensive 2001 bis 2005“. Für ein gutes Gelingen müssen unbedingt alle beteiligten Ämter vor der Planung an einen Tisch, insbesondere Lebensmittelüberwachung und Bauamt. Die Küche sollte nach Anzahl der Mitarbeiter, der Essensteilnehmer und nach ergonomischen Arbeitsabläufen geplant werden: Wo ist die Küche, wo der Speisesaal? Hygienekonzepte sind ebenso zu berücksichtigen.

Der Mittagstisch sollte nicht isoliert, sondern als ganzheitliches Konzept in der Schule verstanden werden. Bei uns heißt das, Geschmacks- und Gesundheitserziehung in den Klassen 5 und 6, Kräutergarten AG, Wahlpflichtkurs Pausenverpflegung und Cafeteria, Geschmacks- und Etikette-Training in den Jahrgängen 8, Ess- und Geschmackskurse im Jahrgang 10, Kochen und Ernährungslehre im Wahlpflichtunterricht. Alle Aktivitäten präsentieren wir an Tagen des Geschmacks oder bei Stadtteilfesten und nehmen an Eurotoques-Festivals teil. Auch eine aktive Öffentlichkeitsarbeit unterstützt unsere „Esswerkstatt“. Gefragt sind langfristige Arbeitsformen, bei denen auch die Eltern mit einbezogen werden. Nur wenn alle an einem Strang ziehen, hat gesundes Essen in der Schule eine Chance.

Anschrift des Verfassers:
Andreas Petzold
ESSWERKSTATT an der Sophie-und-Hans-Scholl-Gesamtschule
Geschwister Scholl Str.10
D-65197 Wiesbaden