

Das kommt in der Mensa auf den Tisch

Süßes von der Bude oder ein Frikadellenbrötchen auf die Hand - früher war der Speiseplan der Schulen recht übersichtlich. Wir haben uns umgehört, was die Schüler in Kevelaer und Geldern heutzutage serviert bekommen.

VON DIRK WEBER
UND SEBASTIAN LATZEL

GELDERLAND Wenn am Friedrich-Spee-Gymnasium nach der sechsten Stunde die Schulglocke läutet, kommt in der Schulmensa das Essen auf dem Tisch. Jeden Tag stehen drei Gerichte zur Auswahl, die die Schüler zum Teil über eine Plattform vorbestellen müssen: ein klassisches Gericht, ein vegetarisches Gericht und ein Essen von der Nudelbar, das sie sich selbst zusammenstellen. Für Kinder mit Allergien gibt es seit verganginem Jahr zusätzlich ein Sonderessen.



**GUTE SCHULE
GUTES LERNEN**

In der vergangenen Woche standen zum Beispiel pürierte rote Linsensuppe mit Geflügelmettwurst und Vollkorn-Fladenbrot, Veggie-Klöße in Bechamelseife mit Reis und Salat oder Veggie-Kartoffelauf- lauf mit Blattspinat auf dem Speiseplan. Rund 250 Essen werden jeden Monat am Friedrich-Spee-Gymnasium ausgegeben. Zubereitet werden sie von dem Caterer „Catering für Kids“ aus Rheinberg. 3,90 Euro kostet ein Essen, zu dem noch ein Dessert gehört. Nur das Essen von der Nudelbar sei mit 3,50 Euro etwas günstiger, sagt Sekretärin Daniela Linßen. Bestellt wird über ein Portal, bezahlt über den Chip an der Kontokarte, auf die die Eltern zuvor ein Guthaben laden müssen.

Ähnlich ist die Situation am benachbarten Lise-Meitner-Gymnasium. Dort wurden im März 287, im April 137 und im Mai 311 Essen ausgegeben. Schulleiter Achim Diehr sagt, dass die Kantine nicht so gut angenommen wird. Das liege einerseits an der Umstellung von G8 auf G9. Dadurch gebe es nicht mehr so viele Schüler, die über Mittag bleiben. Andererseits zöge es viele Schüler in die Stadt, wo sie sich meist Fastfood kaufen.

Das Essen am Lise-Meitner-Gymnasium kommt von Haus Freudenberg. Täglich werden in der Nebenstelle in Geldern 800 Essen für



Das Küchenteam in Kevelaer mit Denise Krauhausen, Ben Hentemann, Florian Scholthaus, Delejja Munoz, Thomas Schiller, Peter Becker, Birgit Kuchenbecker, Beate van der Louw und Thomas Wanders.

RP-FOTO: EVERS

Schulen und Kindergärten gekocht, verpackt und ausgeliefert. Auch das Berufskolleg in Geldern bekommt das Essen von Haus Freudenberg, allerdings wird es für sie in der Klever Zentrale im „Cook & Chill“-Verfahren produziert. Das bedeutet: Das Essen wird am Vortag gekocht, dann auf drei Grad heruntergekühlt und am nächsten Tag in der Einrichtung vor Ort regeneriert. Das macht man, um das Essen frisch zu halten und damit die Vitamine und Aromen nicht verloren gehen, erklärt Norbert Janhsen, Geschäftsbereichsleiter Küche/Service bei Haus Freudenberg.

Erst im vergangenen Jahr hätte die Behinderteneinrichtung an dem Projekt „NRW kann“ teilgenommen. Im Fokus stand die Optimierung der Außer-Haus-Verpflegung. Wie wird das Essen noch gesünder und nachhaltiger? „Seitdem setzen wir mehr auf vegetarisches Essen“, sagt Janhs-



In der Küche von Haus Freudenberg in Geldern werden jeden Tag rund 800 Essen gekocht, verpackt und ausgeliefert.

FOTO: BECHHAUS

en. Die Hälfte aller ausgelieferten Essen sei inzwischen vegetarisch, die andere klassisch. „Wir merken, dass sich unsere Kunden nicht bevormunden lassen. Die wollen nicht einfach nur Sojabratwurst aufgetischt bekommen. Sie wollen das

Gefühl haben, dass ihnen ein interessantes Gericht ohne Fleisch angeboten wird.“ Das Wichtigste dabei sei, den Geschmack der Schüler oder auch der Kindergartenkinder zu treffen. „Wir sehen ja, wie viele Essen zurückkommen“, sagt Janhs-

en, „und können dann überlegen, was wir besser machen können.“ Ein absoluter Renner sei nach wie vor Spaghetti Bolognese, allerdings in der vegetarischen Variante mit Grünkernlingen, statt mit Schweinefleisch.

Spaghetti Bolognese steht in der Beliebtheit der Schüler auch in der Schulmensa in Kevelaer ganz weit oben. Die Einrichtung gehört zum Mittagstreff direkt am Schulzentrum mit Gesamtschule und Gymnasium. Betrieben wird die Einrichtung vom SOS-Kinderdorf Niederrhein als Lehr- und Produktionsküche. Täglich wandern hier bis zu 750 Essen über die Theke. Dabei haben die Schülerinnen und Schüler immer eine Auswahl zwischen einem Menü mit Fleisch oder Fisch und einem rein vegetarischen Menü. Alles ist mit Symbolen genau gekennzeichnet, so dass jeder Schüler gleich sehen kann, ob ein Menü vegetarisch

ist. Ein rein veganes Mittagessen gibt es noch nicht. Doch das könnten sich die Schüler aus dem vegetarischen Gericht zusammensetzen, so SOS-Kinderdorfsprecherin Katrin Wissen.

Besonders beliebt sind neben Spaghetti auch Klassiker wie Hähnchenschnitzel oder Vollkornpizza. Auf dem Speiseplan stehen aber auch Gerichte wie Spitzkohl-Stüßkartoffel-Sellerie-Stampf, Lahmacun mit Rindfleisch und Hirtenkäse, Pilzragout und Spätzle, Kichererbsencurry mit Basmatireis oder Kürbisrösti mit Kräuterdip.

Salattheke, Nudelbar, Desserts und Wasser aus einem Wasserspender sind im Menüpreis von 3,30 Euro enthalten. Hier gilt das Flatrate-Prinzip: jede und jeder nimmt sich so viel wie sie oder er mag.

Die Köche und Hauswirtschaftlerinnen der Mensa-Küche in Kevelaer achten auf ausgewogene und vielfältige Mahlzeiten, die vor allem mit Produkten aus der Region frisch zubereitet werden. Das besondere an der Mensa in Kevelaer ist zudem, dass in der Küche junge Erwachsene mit Handicap ausgebildet, umgeschult oder auf Berufe vorbereitet werden. Die Kosten für den Lehrbetrieb tragen die Agentur für Arbeit Wesel, die auch für den Kreis Kleve zuständig ist, oder das regionale Jobcenter.

In Geldern hat Norbert Janhsen beobachtet, dass vor allem die Jüngeren offen sind für nachhaltigere Ernährung. „Sie möchten nicht nur essen, um satt zu werden, sondern sie möchten sich gesund ernähren und auch etwas fürs Klima tun.“ Doch Qualität hat ihren Preis. Gerade in der heutigen Zeit, in der Lebensmittel teurer geworden sind, war auch Haus Freudenberg gezwungen, die Preise zu erhöhen und das Essen um 20 Cent auf 3,70 Euro zu verteuern, um die gestiegenen Kosten einigermaßen abzudecken. „Für manche Familien ist das viel Geld“, sagt Janhsen. „Wir sind in einer schwierigen Situation. Wir müssen das Essen teurer machen, aber wir können es auch nicht zu teuer machen, weil die Kinder dann gar nicht mehr essen kommen. Wir stehen aber in der Pflicht, ihnen wenigstens einmal am Tag eine gesunde Mahlzeit anzubieten.“