

Gesundes Essen statt Fast-Food

„Die Akzeptanz des Mittagessens in den Mensen der Silcherschule und der Dr.-Engel-Realschule bedarf einer deutlichen Steigerung“, stellte Bürgermeister Herbert Fitterling jüngst im Verwaltungsausschuss fest. Zwischen Schulen und Verwaltung bestehe Einigkeit, dass dies nur durch eine Veränderung des Angebots gelingen könne. Derzeit beziehen beide Schulen ihr Essen aus der Küche des Altenzentrum St. Elisabeth. Das ist nicht etwa schlecht, scheint aber nicht den Geschmack der Schüler zu treffen. Deshalb soll nun an beiden Schulen das bewährte Modell des Schulzentrums Ösch eingeführt werden. Dort wird in einer Küche frisches und tiefgefrorenes Essen zubereitet, das die Geschmacksnerven der Schüler anscheinend trifft. Dort nehmen immer mehr Schüler das Mensaangebot wahr.

Im Schulzentrum Ösch bereiten städtische Angestellte zusammen mit ehrenamtlich tätigen Eltern die Speisen zu. Die Zutaten werden tiefgefroren und frisch angeliefert und daraus ein schmackhaftes Essen „gezaubert“. Das kommt an, die Essenszahlen an der Mensa im Schulzentrum Ösch sind gut. Diesem Beispiel sollen die Silcherschule und Dr.-Engel-Realschule folgen und ab September die Schüler mit eigenem Essen verpflegen. Beide Schulmensen wurden untersucht, ob sie durch kostspielige Umbaumaßnahmen so ausgestattet werden können, dass ein eigenes Versorgungssystem mit Tiefkühlkomponenten möglich ist. Nach dieser Untersuchung ist es aus Sicht der Verwaltung denkbar, das Essen für

beide Schulen an der Dr.-Engel-Realschule aus tiefgekühlten und frischen Zutaten zubereiten und dann mit einem Taxi in die Mensa der Silcherschule zu transportieren. Die Leiterin der Mensa an der Realschule, Vedrana Born, halte



Mehr Schüler der Dr.-Engel-Realschule sollen in der Mensa essen.

Foto: pixelio/S.Hofschlaeger

dies für möglich und wäre auch fachlich dazu in der Lage, so die Stadtverwaltung. Nötig werde dann die Einstellung einer zweiten Kraft in der Mensa in der gekocht wird. Das würde Personalkosten in Höhe von rund 10000 Euro verursachen, außerdem müssten Gefrierschränke, ein Konvektomat und Essensbehälter angeschafft werden, was nach Schätzung der Verwaltung mit rund 20000 Euro zu Buche schlage.

Ösch-Schulessen hat guten Ruf

Nach längerer Diskussion konnte sich der Verwaltungsausschuss für diesen Vorschlag erwärmen - wohl nicht zuletzt deshalb, weil das Essen im Ösch-Schulzentrum einen guten Ruf hat.

Allerdings, darauf wies Fitterling in der Diskussion hin, könne man sich im Ösch-Schulzentrum auf eine Gruppe ehrenamtlich tätiger Eltern stützen, was bislang weder an der Realschule noch an der Silcherschule der Fall ist. Er hoffe, dass sich an beiden Schulen Eltern finden, die in den Mensen ehrenamtlich mitarbeiten. Unter dem Strich ist die beschlossene Lösung für die Stadt sogar billiger als die seitherige Essensbelieferung: Statt rund 68000 Euro kostet das frisch zubereitete Essen nur 63000 Euro im Jahr. In diesem Betrag, so Fitterling, seien die Kosten für die zusätzlich notwendige Teilzeitkraft bereits mit eingerechnet.

Aus den Reihen des Verwaltungsausschusses wurde darauf hingewiesen, dass es mit der Umstellung nicht in erster Linie darum gehe, Kosten zu sparen. Ziel der Umstellung müsse sein, dass an beiden Schulen die Speisekarte für die Schüler attraktiver werde. **maz**