

Frischkost statt Dosen-Flatrate (aus dem Soester Anzeiger)

„Wie lecker is‘ das denn?“ So lautete das Motto des am 20. 10. 2011 zum ersten Mal durchgeführten bundesweiten „Tags der Schulverpflegung“, in dessen Rahmen sich eine Handvoll Soester Gesamtschüler ihr Mittagessen selber gekocht haben.

„Wenn ich in eineinhalb Jahren von daheim ausziehe, will ich auch kochen können.“ Auf ewig Hotel Mama oder als Alternative die Dosen-Ravioli-Flatrate ist für Kevin Dahmann keine Option. Mit acht Mitschülern, unter denen der 17-Jährige einer der beiden Ältesten ist, hat er soeben diverse Sorten Gemüse kleingeschnippelt, die es jetzt zuzubereiten gilt. Mitten in der Mensa.

Das Grüppchen Gesamtschüler leistet gerade seinen Beitrag zum ersten bundesweiten „Tag der Schulverpflegung“. Die Aktion soll dazu anregen, die Verpflegung in den Schulen zu verbessern – denn Kinder und Jugendliche verbringen durch den Ausbau der Ganztagschulen und das verkürzte Abitur immer mehr Zeit in der Schule und nehmen dort auch ihre Mittagsmahlzeit ein.

In der Hannah-Arendt-Gesamtschule kommt das Essen vom „Mariengarten“, dem Restaurant des Marienkrankenhauses. Die Schule hat einen Ausschuss, der sich ausschließlich mit den Fragen der Schulspeisung befasst. Ihr gehört auch Ralf Wiesemann an, einer der Köche im Krankenhaus. Als er hörte, dass die Schule sich an der bundesweiten Aktion beteiligen will, bot er sich sofort an.

„Eigentlich möchte ich das auch noch viel häufiger machen“, so der Koch, „aber dazu fehlt leider die Zeit. Neuland betritt er damit nicht: Er bildet Köche aus und hat schon vergleichbare Aktionen in der Bad Sassendorfer Kinderklinik durchgeführt. „Heute will ich den Kindern vermitteln, wie schnell und einfach man etwas aus frischen Zutaten zubereiten kann, statt immer zur Tütensuppe zu greifen.“

Drei Gerichte gibt es am Tag, insgesamt gehen mittags zwischen 150 bis 250 Rationen raus. „Wir versuchen nach Möglichkeit, jedes Mal auch ein vegetarisches Gericht dabei zu haben, aber wer will, kann sich extra eines bestellen“, erzählt Hauswirtschaftslehrerin Brigitte Jüdes. „Außerdem bietet der Mariengarten auch die Möglichkeit, sich auf alle erdenklichen Lebensmittel-Intoleranzen und Diäten unserer Schüler und Schülerinnen einzustellen.“

Doch die Schüler sollen auch sehen, dass selber kochen kaum mehr Aufwand bedeutet, als zur Dönerbude zu stapfen – mal ganz abgesehen davon, dass es gesünder und preiswerter ist und auch sehr lecker sein kann. Eines der Tagesgerichte, das vegetarische, bereiten die Schüler mit Wiesemann zu: Spaghetti mit frischer Tomaten-Bolognese, dazu handgeriebenen Parmesan, serviert auf einem Bananenblatt. So edel wird das Essen selten serviert. Die Teilnehmer hat sich Brigitte Jüdes ausgesucht, Schülerinnen und Schüler, von denen sie wusste, dass sie ein Händchen fürs Kochen haben – so wie die 16-jährige Yasemin Wippermann: „Kochen macht nicht nur Spaß, weil ich auch gerne mal was ausprobieren, was meine Mutter noch nicht kennt.“ An diesem Tag verfeinert sie ihre Kenntnisse: Zwiebeln schneiden ist nicht gleich Zwiebeln schneiden. Erst horizontale, dann senkrechte Streifen schneiden schon hat man verwendungsfähige Stückchen. Und lässt man den Wurzelansatz zunächst dran, hält er während des Schneidens die Zwiebel zusammen und verhindert lästiges Auseinanderrutschen.

Einige Meter weiter gibt es Infos zu gesunder Ernährung:
Ulrike Bracht, Honorarkraft beim Kreis-Gesundheitsamt und bei der Verbraucherzentrale Klärte über den Zuckergehalt diverser Getränke auf.

Einen Schultag lang sind die neun Schüler vom Unterricht freigestellt, stehen schnippelnd und brutzelnd in Kochschürze und Häubchen am Herd – an Wiesemanns fahrbarer „Cooking Station“, in dessen Wok das Gemüse rasch von null auf hundert Grad gebracht wird. Zum Schluss teilen die Schüler das Essen auch selber aus und dürfen sich natürlich auch selber eine Portion gönnen.

Text: Klaus Bunte; Foto: Peter Dahm

