



Große Pause für den Hunger



SCHUL-MYTHEN

Wer viel kocht, muss auch viel wegschmeißen!

„Falsch!“, sagt Bernd Schumertl, Koch am Landschulheim Steinmühle. „Ich werfe gar nichts weg“. Durch den Vorverkauf von Essensmarken erhält der Küchenchef schon mal eine Vorstellung, wie viel Gerichte vorzubereiten sind. Zur Mittagszeit wird dann alles frisch zubereitet. „Wenn wirklich mal etwas übrig bleibt, dann mache ich daraus etwas Neues für den Folgetag oder friere es ein“



Schulessen ist Einheitsbrei

Alles eine Sache der Planung. Wer das Essen nicht über einen Anbieter bezieht, der kann sowohl regionale, als auch saisonale Gerichte anbieten. Natürlich muss man dafür auch ein wenig tiefer in die Tasche greifen. „Da könnte sich die Politik wirklich mal etwas einfallen lassen“, sagt Schumertl: „Wir kaufen die Produkte mit einer Mehrwertsteuer von 19 Prozent ein, müssen es mit einer von sieben Prozent wieder in den Verkauf geben“, erklärt der Koch die gefühlte Ungerechtigkeit.

Qualität kostet Geld. Aber Qualität ist auch eine Frage des Engagements. Wenn es ums Essen geht, kennt Bernd Schumertl keine Kompromisse. Am Landschulheim Steinmühle ist der Koch bereits für seine Arbeit ausgezeichnet worden.

von Dennis Siepmann

Marburg. Die Küche ist sein ganzer Stolz. Beim Gang vorbei an Waschbecken, Herd und Aufenthaltsraum spricht Bernd Schumertl von seinem Verständnis einer gesunden Ernährung für Schulkinder. Noch ist es ruhig auf den Gängen, der Unterricht läuft und die Mittagspause steht erst noch bevor.

Bald werden sich hungrige Schlangen vor den Ausgabebildern bilden. Ungeduldig dreinblickende Kinder und Jugendliche, die auf eine Mahlzeit warten. „Aber nur ein paar Minütchen“, sagt Schumertl beruhigend und fügt an: „Länger als acht Minuten brauchen wir hier nicht, um einen Mittagsansturm zu bewältigen“. So schnell und dann noch gesund – kann das überhaupt funktionieren? „Ja natürlich“, sagt Schumertl. Und dabei wird eben nicht alles durch die Friteuse gejagt, ergänzt Julia Heins, zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit des Internats.

Im Unterschied zu anderen Küchen, wird das Essen an der Steinmühle unmittelbar vor der Ausgabe fertig gekocht. So vermeidet das Küchenpersonal, dass die Gerichte überkocht werden, zudem bleibt die Konsistenz erhalten.

Weiterhin enthalten die Speisen mehr Nährstoffe, als solche, die einen längeren Transportweg hinter sich haben, was nicht unüblich ist bei anderen Schulkü-

chen, die sich von außerhalb beliefern lassen müssen.

Die Diskussion um das Schulesen dauert an, seit es das Angebot für Schüler und Schülerinnen gibt. Vor etwa drei Wochen wurde das Ergebnis einer Untersuchung die im Auftrag des Bundesernährungsministeriums in Auftrag gegeben wurde, bekannt (siehe *Kasten rechts*). Darin heißt es, das nach wie vor zu oft Fleisch und zu selten Fisch angeboten werde. Experten-Empfehlungen für Gemüse, Obst und Rohkost würden teilweise nicht erfüllt. Auch die langen Warmhaltzeiten wurden in dem Report negativ bewertet.

Kleine Schritte hin zu einem großen Ziel

Schumertl ist der Überzeugung, dass die meisten Schulen die Qualität ihres Essensangebots schon durch kleinere Veränderungen verbessern können. „Obst und Salate bereitstellen – das kann nun wirklich jede Schule leisten“, sagt Schumertl. Eine Kostenfrage sei dies bestimmt nicht. Aber natürlich ist die

Frage nach der Qualität eng verbunden, mit der nach der Bezahlbarkeit.

„Es gibt viele Leute die ein aus-

gewonnes und gesundes Essen verlangen, aber es soll dann bitte nicht mehr als drei Euro kosten. In der Realität ist das aber nicht möglich“, sagt der Steinmühlen-Koch und verweist auf die Einkaufspreise der Lebensmittel. „Wir betreiben die Küche auch nicht um Gewinn zu machen“, erklärt der Familienvater.

Die Anforderungen an eine moderne Schulküche sind hoch, nicht nur von Seiten der Politik, sondern natürlich auch von den Eltern. An der Steinmühle begegnet man den Wünschen der Erziehungsberichtigten mit einem reichhaltigen Angebot. Um den gehobenen Standard auch nach außen zu verdeutlichen, hat sich Schumertl einer Zertifizierung durch die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) unterzogen.

Diese Premium-Auszeichnung erhielt die Steinmühle als erste Schule in Hessen und als zweite in Deutschland. Für Schumertl war die Bewerbung und die Abnahme durch die DGE mit viel Arbeit verbunden. „Ich musste praktisch ein eigenes Kochbuch schreiben“, sagt er. Alle Speisen müssen einer Nährwertvorgabe entsprechen und auch optisch ansprechend gestaltet sein. Die „DGE-Bestimmungen verlangen, das es in einer „Schulkantine“ immer Gemüse und Salat geben muss, genauso ein kalorienarmes Getränk Wasser. Jedes Mal dabei sein sollten auch Getreide und Kartoffeln in abwechselnden Varianten, also zum Beispiel eine Reispfanne, Klöße oder Couscous.

Die äußerst strengen Vorgaben werden von der DGE vor Ort kontrolliert. Sogar mit der Waage. „Die einzelnen Beilagen werden gewogen und dürfen am Ende maximal acht Prozent Abweichung aufweisen, sonst fällt man durch“, berichtet Schumertl.

Aber nicht nur das Essen selbst steht an der Steinmühle im Fokus, sondern auch das Umfeld. In Zeiten einer

Fast-Food-Ernährung gehe es auch

darum, das gemeinsame Essen als Kulturgut hervorzuheben, sagt Julia Heins. Deshalb würde darauf Wert gelegt, dass die Pausen voll ausgeschöpft und der Stundenplan angepasst ist. Blumen auf den Tischen sollen zusätzlich dazu beitragen, eine angenehme Atmosphäre zu erzeugen, um sich auch mal wieder Zeit fürs Essen zu nehmen, erklärt Heins das Konzept. Skeptisch ist Schu-

mertl in Bezug auf den Zwang zur gesunden Ernährung.

„Man muss Alternativen schaffen und offen bleiben“, sagt Schumertl. „Im Endeffekt zeigen mir die Kinder durch ihre Wahl, was sie essen wollen.“ Klar stünden am Anfang immer alle an der Pastatheke, doch mit der Zeit beobachtet der Koch eine Veränderung. „Irgendwann merken die Kinder, dass es noch etwas anderes gibt, das gesund ist, schmeckt und sogar noch toll aussieht.“

WÜNSCHE AN DAS RESTAURANT „SCHULE“

Zu viel Fleisch, zu wenig Obst. So lautet der Tenor einer Untersuchung, die im Auftrag des Bundesernährungsministeriums angefertigt wurde. Fragen und Antworten zum Thema „Schulesen“:

Wie wird das Schulesen eigentlich organisiert?

Die meisten Schulen lassen sich das Essen liefern. Meist (60 Prozent) bekommen sie Warmverpflegung - also zubereitete Speisen aus einer Zentralküche, die in Thermobehältern transportiert werden. Fast immer müssen Eltern und Schüler das Essen im Voraus bestellen, teilweise vier bis sechs Wochen vorher. Im Schnitt kostet ein Mittagessen 2,83 Euro in Grundschulen und 3,05 Euro in weiterführenden Schulen.

Wo sehen die Experten noch Defizite?

Als Schwachstelle gilt die Anlieferung warmgehaltenen Essens. Wenn Spinat oder Blumenkohl über mehrere Stunden transportiert und in der Schule bereitgehalten werden, verändern sich schon einmal Farbe, Geruch und Konsistenz, sagt Studienleiterin Ulrike Arens-Azevedo.

Was sagen die Schülerinnen und Schüler?

So viele Gedanken wie die Ernährungswissenschaftler machen sich die Kinder nicht. Dabei sind sie die Kunden des „Restaurants Schule“. Für die Studie wurden deswegen auch mehr als 12 000 Schüler befragt – und verteilten recht freundliche Noten. Insgesamt bekamen die Mittagessen eine Art Zwei minus (2,6), wobei die Note Sechs fehlte.

Wie kann das Angebot verbessert werden?

„Wir brauchen keine Bio-Spitzenköche bei den Caterern“, sagt Sabine Schulz-Greve, Sprecherin der Vernetzungsstellen für Schulverpflegung in den Bundesländern. Vor allem bei vegetarischen Gerichten sei die Fantasie aber steigerungsfähig. Bundesernährungsminister Christian Schmidt (CSU) wirbt dafür, bei Ausschreibungen DGE-Qualitätsvorgaben verbindlich zu machen. Die Länder sollten auch stärker kontrollieren, dass bei Transporten Hygienevorschriften etwa für Temperaturen heiß gehaltener Speisen befolgt werden. (dpa)

Unterwegs im Namen des gesunden Essens

Für Bernd Schumertl hat sich sein Engagement als Koch bereits mehrfach ausgezahlt. Seit mittlerweile 20 Jahren ist er an der Steinmühle tätig und versucht, immer wieder neue Ideen mit in seine Arbeit einfließen zu lassen.

Dazu gehören verschiedenen Wochen-Angebote, wie etwa die „Gesundheits-Woche“ oder auch mal eine eventorientierte „Formel-1-Woche“. „Man muss im Gespräch bleiben“, sagt Schumertl. Er selbst versucht sein Wissen über die Verköstigung von Schülern und Schüleri-

nen weiterzugeben. Dafür hat ihn die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Referenten gewinnen können. Dabei geht es um Zubereitung, Darreichung aber auch um den kulturellen Aspekt, eine Mahlzeit in Ruhe einzunehmen. An der Steinmühle gibt es mittlerweile einen rein vegetarischen Tag (Mittwoch) und einen für Fisch-Gerichte (Freitag). Die Lebensmittel bezieht Schumertl aus dem heimischen Umland, wobei der Anteil an Bio-Produkten stetig wächst.



Bernd Schumertl und Julia Heins im noch leeren Essenssaal der Steinmühle.