

**Schulessen: Fachkongress zur ausgewogenen Ernährung in Mensen /  
Mannheimer Schule als Modellbeispiel vorgestellt**

## **Schüler wollen nicht nur Pizza**

Von unserem Korrespondenten Peter Reinhardt



Die Mensa der Integrierten Gesamtschule Mannheim-Herzogenried gilt als Modellbeispiel für attraktives Schüleressen. © zg

Stuttgart/Mannheim. Durch mehr Ganztagsunterricht und die steigende Erwerbstätigkeit von Frauen wird eine gesunde Ernährung außer Haus immer wichtiger. Aber nur ein Fünftel der Schüler von weiterführenden Schulen nimmt in Baden-Württemberg am Mittagessen teil. "Das ist zu wenig", sagt Ulrike Arens-Azevedo, die dazu eine umfangreiche Studie durchgeführt hat. Es sei keineswegs so, dass Schüler immer nur PiPaPo wollten - Pizza, Pasta oder Pommes. Ein gutes Salatbuffet werde auch gerne genutzt.

Neue Wege in der Schulverpflegung hat die Integrierte Gesamtschule Mannheim-Herzogenried (IGMH) eingeschlagen. Für diesen Freitag stehen zum Beispiel auf dem im Internet abrufbaren Speiseplan Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Käsespätzle mit Röstzwiebeln und wie jeden Tag ein großer Salatteller. Markus Bissinger, der Geschäftsführer des Küchenbetreibers TasteNext, betont: "Bei uns wird jeden Tag frisch gekocht mit frischen Zutaten."

Vor der Übernahme durch die neu gegründete Firma war die Mensa der IGMH eine Problemzone, mehrere Caterer hatten den Löffel geworfen. Nicht einmal jeder zehnte der 1600 Schüler nutzte das Angebot. Mittlerweile gibt Bissingers Team im Schnitt mehr als 250 Essen aus, an Spitzentagen sogar bis zu 500. Die Mensa ist ein Ort der Begegnung, der den ganzen Tag bewirtet und genutzt wird. Das Team bietet Arbeitsgemeinschaften und Kochkurse für Schüler wie Eltern an. "Die Akzeptanz ist enorm", freut sich Bissinger. Nach den Sommerferien wird die Firma weitere Schulen bekochen.

## **Drei Euro pro Mittagessen**

3,05 Euro kostet im bundesweiten Durchschnitt ein Schüleressen, in Baden-Württemberg sind es ein paar Cent mehr. Bei der Integrierten Gesamtschulen Mannheim-Herzogenried werden drei Euro fällig.

Viele gewerbliche Betreiber kommen bei drei Euro nicht auf ihre Kosten. Die Schulträger müssen die Defizite ausgleichen. Auch für ihre Gesamtschule muss die Stadt Mannheim einen Zuschuss zahlen.

Für die Kommunen gehen qualitativ hochwertige Angebote ins Geld. Die Stadt Ostfildern, die ihre 2800 Schüler durch einen Caterer verköstigen lässt, musste im letzten Jahr 122 000 Euro zuschießen. Die Eltern zahlen 3,30 Euro pro Essen, die Stadt muss 85 Cent drauflegen. pro

## **Vieles im Argen**

Beim Kongress "Gutes Essen zahlt sich aus" des baden-württembergischen Landwirtschaftsministeriums wird die IGMH-Lösung als Modellprojekt vorgestellt. "Schulessen soll gesund und ausgewogen, gleichzeitig bezahlbar sein und möglichst aus regionalen und ökologischen Zutaten bestehen", formuliert Amtschef Wolfgang Reimer den umfassenden Anspruch. Die Studie von Arens-Azevedo zeigt, dass da vieles im Argen liegt. "Wir haben noch viel zu tun bei der Akzeptanz", betont die Professorin der Hochschule für Angewandte Wissenschaft Hamburg.

Im bundesweiten Durchschnitt nehmen die Hälfte aller Grundschüler am Mittagessen teil, in den weiterführenden Schulen sinkt die Quote auf 30 Prozent. Die Älteren dürfen das Schulgelände verlassen. "Vielerorts ruft der Supermarkt", sagt Arens-Azevedo zur Abstimmung mit den Füßen. In Baden-Württemberg liegen die Quoten noch darunter: 40 Prozent der Grundschüler essen in der Schule und nur 21 Prozent in den weiterführenden Schulen. In Hessen liegen die Quoten bei 33 und 30 Prozent. In Rheinland-Pfalz entspricht die Teilnahme dem deutschen Mittelwert.

## **Schüler wollen Wahlfreiheit**

Am liebsten wollen die Schüler ihr Essen selbst zusammenstellen. Aber nur gut sieben Prozent der Mensen in den weiterführenden Schulen bieten dies an. Bei der Befragung gibt es für die Qualität der Angebote nur mittelmäßige Noten: Auf einer Skala von eins bis fünf erhalten die Mensen im Schnitt eine 2,6. Als "Ätzgericht Nummer 1" gilt Spinat, gefolgt von Suppen. Bei den Lieblingsgerichten rangieren Nudeln, Pizza und Pfannkuchen ganz vorne. Das Fazit von Arens-Azevedo: "Es gibt viel Licht und Schatten."

Reimer rät den Betreibern, die Kunden mehr einzubinden: "Mit einer stärkeren Beteiligung der Schüler und regelmäßigen Umfragen zur Zufriedenheit steigt die Akzeptanz." Die Landesregierung hat eine Beratungsstelle gegründet, die Kindergärten und Schulen hilft. 200 000 Euro lässt sich das Ministerium jährlich diesen Service kosten.