



Alle sind sich einig: „Spaghetti ist unser Lieblingsessen.“ Julian Sadewasser (12), Laura Kischkel (12), Nicholas-Morten Schöpa (11), Benjamin Hingst (11) und Benja Wiencke (11, v. l.) im Essenraum der Zingster Regionalschule. Foto: Iris Langer

Verein will das Schulessen retten

Die meisten Schulen bieten zwar Essen an – aber die älteren Schüler gehen einfach nicht mehr hin. Damit nicht noch mehr abspringen, soll das Angebot attraktiver werden.

Von IRIS LANGER

Zingst (OZ) Pommes, Pizza und Hamburger. Die wünschen sich die Fünftklässler Julian, Benjamin und Nicholas-Morten von ihrer Köchin der Regionalschule in Zingst. Sie ist eine der wenigen der rund 600 staatlichen Schulen in Mecklenburg-Vorpommern, in der noch selbst gekocht wird. „Aber Fast-food ist nicht gesund“, bemerkt Julian. Ob das seine großen Mitschüler auch so sehen? Denn sie lassen sich im Speiseraum fast gar nicht mehr blicken.

„Schulessen ist bei den großen Schülern einfach out“, sagt Schulleiter Jürgen Schneider. Er schätzt, dass nur noch rund zehn Prozent der Schüler der Klassenstufen sieben bis zehn essen gehen. Dieser Trend ist landesweit zu beobachten. „Es macht einfach mehr Spaß, in der Gruppe zu McDonalds oder zur nächsten Dönerbude zu gehen“, sagt Roswitha Bley, Mitarbeiterin der Vernetzungsstelle für Schulverpflegung in MV. Ihren Beobachtungen zufolge nimmt die Beteiligung am Schulessen mit zunehmendem Alter ab. „Fastfood ist genauso teuer wie Schulessen.“ Dieses koste im Moment 1,80 bis 3 Euro. In der Schule zu essen, sei in der Pubertät einfach uncool. Essen – ja oder

nein? Bei dieser Entscheidung spielen auch die Qualität eine Rolle. „Ist das Essen schlecht, springen viele ab“, sagt Bley.

Um die Schüler davor zu bewahren, müsse für das ganze Land ein

INFO

Innovative Ideen gesucht

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung MV und das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz suchen innovative Ideen für eine vollwertige Pausenverpflegung. An dem Wettbewerb können sich alle Schülerfirmen aus Mecklenburg-Vorpommern beteiligen, die an ihrer Schule Pausenversorgung anbieten. Die besten Konzepte und Einfälle werden prämiert. Den drei Besten winken Geldpreise, die Plätze 4 bis 10 erhalten Sachpreise. Einsendeschluss: 17. Juli 2009. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern, Am Grünen Tal 50, 19063 Schwerin, E-Mail: info@vs-mv.de, bei Rückfragen: ☎ 01802/590 590 6630.

kostengünstiges und hochwertiges Speisenangebot her. Verbesserungsansätze seien zum Beispiel die Einführung von Wahlessen, Salattheken und Komponentenessen, bei dem sich die Schüler ihren Teller zusammenstellen können.

Wie es jedoch um die Qualität der einzelnen Küchen bestellt ist, und wie viele der landesweit 137 400 Schüler tatsächlich essen gehen – diese Fakten liegen bislang versteckt wie in einer nebligen Großküche. In keinem der zuständigen Ministerien sind weder zusammenfassende Zahlen noch repräsentative Studien zu finden.

Bley räumt ein: „Bislang gibt es keine genauen Erhebungen.“ Die Essensversorgung sei Sache der Schulträger und darum sehr kleinteilig. Es sei jedoch bekannt, dass oftmals der Gasthof von nebenan die Schule, den Kindergarten und auch noch das Seniorenheim bekocht. Problem: „Das Essen ist dann nicht speziell auf Kinder abgestimmt“, sagt Bley.

Auch professionelle Caterer und Großversorger sind im Land unterwegs. Laut einer von der Hochschule für angewandte Wissenschaft Hamburg 2008 veröffentlichten Studie wählen 87 Prozent der Ganztagschulen in MV die sogenannte Warmverpflegung. Im Klartext: In einer Zentral-

küche werden die Speisen zubereitet, portioniert und in beheizbaren oder isolierten Behältern in die Schulen geliefert. Das spart Personal und damit Geld. Der Nachteil: Häufig werden die Speisen lange vor der Essenszeit angeliefert. Die empfohlene Warmhaltezeit von maximal drei Stunden wird dadurch deutlich überschritten, was einen Verlust von Vitaminen und Mineralstoffen nach sich zieht. Einige Schulen bieten gar keine Verpflegung an.

Klarheit soll in nächster Zeit die Vernetzungsstelle für Schulverpflegung schaffen. Sie ist Teil des Nationalen Aktionsplans der Bundesregierung „In Form“, der Fehlernährung, Bewegungsmangel und Übergewicht entgegenwirken soll. „Wir sind zentrale Anlaufstelle für Schulträger, Cateringfirmen, Eltern, Kinder und Schulpersonal“, sagt Roswitha Bley. Es sollen Befragungen an Schulen durchgeführt werden. In Beratungen soll auf eventuelle Fehler hingewiesen werden. Als Richtlinie dienen die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erarbeiteten Qualitätsstandards. Dazu zählen beispielsweise die Erhöhung des Frischkostanteils, die Verwendung von Vollkornprodukten und regionalen und saisonalen Produkten. Aber auch der Verzicht auf Fisch aus überfischten Beständen und Produkte mit Zusatz von Geschmacksverstärkern gehört dazu. Allerdings sind diese Qualitätsstandards lediglich eine Empfehlung, kein Muss. „Die Schulträger müssen einfach lernen, nach ihnen zu handeln“, sagt Bley.