

So wird die Mensa zum Lernort

Modellprojekt in Stade und Fredenbeck: Neuer Kulturküchen-Container und frisch eingeweihter Gemüsegarten

VON LENA STEHR UND THIES MEYER

Landkreis. An der Geestland-
schule Fredenbeck und der
Grundschule im Bildungs-
haus Hahle fließen Landes-
mittel in den „Lernort Men-
sa“. Was passiert mit dem
Geld? Ein Blick über den Tel-
lerand.

Die Geestlandschule in Freden-
beck und die Stader Grundschu-
le im Bildungshaus Hahle gehö-
ren zu insgesamt sieben Schulen
in Niedersachsen, die vom Land
mit 1,2 Millionen Euro gefördert
werden. Das Geld für das Pro-
gramm „Lernort Mensa - Ernäh-
rungsbildung stärken“ muss
noch in diesem Jahr vollständig
eingesetzt werden, sonst verfällt
es.

In diese Projekte fließt das Fördergeld

Grundschule Hahle: Der Grund-
schule stehen 81.500 Euro aus
dem Programm Lernort Mensa
zur Verfügung. 20.000 Euro da-
von fließen in Kooperation mit
der Stadt in den Kauf und den
Aufbau eines Kulturküchencon-
tainers. In dem Außenstandort
der Mensa sollen einerseits El-
tern aktiv werden und in den
Pausen selbst zubereitete
Snacks aus verschiedenen Her-
kunftskulturen anbieten. Außer-
dem soll der Container für Fit-
ness und Bewegungsangebote
genutzt werden und bietet einen
Rückzugsraum.

25.000 Euro Fördergeld investi-
ert die Schule zudem in eine
neue, größere Küche. In der al-
ten Küche finden schon jetzt re-
gelmäßig Kochkurse statt, bei
denen Kinder gemeinsam Ge-
richte planen, einkaufen, zube-
reiten und essen. Künftig soll
hier auch gemeinsam mit Eltern
gekocht werden. Kooperationen
mit externen Partnern sind ge-
plant, um über das gemeinsame
Kochen auch Sprachbarrieren
abzubauen.

Darüber hinaus sollen die
Lehrkräfte speziell im Bereich
Ernährung geschult werden. Ei-
ne ausgebildete Ökotrophologin
- also eine Haushalts- und Ernäh-
rungswissenschaftlerin -
vermittelt ihr Wissen an die
Schülerinnen und Schüler.

Geestlandschule: Die 140.000
Euro fließen in verschiedene Be-
reiche, aber kommen haupt-
sächlich wieder der Arbeit an
der Geestlandschule zur Ernäh-
rung zu Gute. Zum Beispiel in-
vestiert die Geestlandschule laut
Schulleiterin Tanja Bovenschulte
in den frisch eingeweihten
Gemüsegarten - das angebaute
Gemüse wird in der Mensa wei-
terverarbeitet -, in mobile Kü-
chenausstattung und in Exkursi-



Schulleiter Marc Rohde und Schulsozialarbeiterin Simone Bolten von der Grundschule im Bildungshaus Hahle vermitteln den Kindern die Grundlagen von gesunder Ernährung. Foto: Stehr

onen und Workshops.

Das kommt in den Mensen auf den Tisch

Grundschule Hahle: Hier liefert die Qualifizierungsküche Stade täglich das Essen. Es gibt täglich zwei Speisen zur Auswahl. Serviert wird zum Beispiel Fisch mit Kartoffelpüree, Kaiserschmarrn, Tomaten-Brokkoli-Suppe, Nudeln, vegetarischer Burger oder Kasseler Nacken. Täglich können die Kinder zudem über ein EU-Programm kostenfrei Obst, Gemüse und Milch naschen.

Geestlandschule: In Fredenbeck kochen Schüler für Schüler - Schüler von „Geestlandia“, der größten Schülerfirma Niedersachsens, bereiten jeden Dienstag das Mittagessen zu. Auf den Teller kommen unter anderem Nudelauflauf, Pizzasuppe, Rührei, Würstchengulasch oder Matjastatar. Bald soll auch ein Rezeptbuch erscheinen, das die Schüler selbst zusammenstellen.

Das Besondere: Gekocht werden Gerichte aus elf internatio-

nalen Küchen, beispielsweise aus der Niederlande, Ukraine, aus Italien und den USA - den Nationalitäten der Geestlandschüler.

Was mögen die Kinder am liebsten?

Grundschule Hahle: Die beliebtesten Mensa-Gerichte sind Fluffys - kleine Pfannkuchen - mit Apfelmus, Pizza Margherita, Bratwurst mit Kartoffelpüree, Gurkensalat sowie Nudelgerichte.

Geestlandschule: Fleisch ist beliebt. Schüler Amatus mag „alles mit Fleisch“. Er und Kumpel Kevin lieben Schnitzel - „vor allem, wenn Jessica es kocht“, sagt Kevin. Jessica Tietjen, pädagogische Mitarbeiterin, sowie Lehrerin Dörte Wellm machen die Küche der Geestlandschule mit den freiwilligen Köchen zum Lernort.

Ebenfalls beliebt ist die Fleisch-Mahlzeit „Gyros-Art“, weil es ähnlich wie Döner schmeckt, erklärt Wellm. Auch Nudeln mit Bolognesesoße oder

Käse-Spinat-Sauce sowie Pfannkuchen - sowohl süß als auch herzhaft - kommen gut an. Ein Renner bei den Beilagen sind Kartoffelecken mit Quark.

Was kostet ein Mensa-Essen?

Grundschule Hahle: Ein Essen kostet 4,50 Euro. Schulleiter Marc Rohde stellt fest, dass manche Familien sich das nicht immer leisten können und die Bestellungen zum Ende des Monats abnehmen. Betroffen sind dabei Kinder aus Familien, die keinen Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket haben, weil sie knapp über der Einkommensgrenze liegen.

Geestlandschule: Pro Essen zahlen die Geestlandschüler 3 Euro und Erwachsene 50 Cent mehr. Für alle kostet ein großer Salatteller 2,50 Euro, eine kleinere Schale mit Salat 1 Euro. Dieser kleine Salat ist immer im Preis des Mittagessens mit drin. Täglich essen ungefähr 100 Schulkinder in der Mensa sowie 40 Senioren.

Was essen die Kinder, die nicht in der Mensa bestellen?

Grundschule Hahle: Wer kein Mittagessen bestellt, ist „Brot-dosenkind“. So wie Viertklässler Marlon Uhl und Laura Weddemann aus der dritten Klasse. Sie bekommen von ihren Eltern zum Beispiel kleine Pizzen, Wurstbrot, Salat und Käse mit. „Viele andere Kinder werden aber leider nicht so gut unterstützt“, sagt Schulleiter Marc Rohde. Seine Forderung: Gesundes Essen sollte allen Kindern kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Es dürfe nicht sein, dass Kinder aus finanziellen Gründen vom Mittagessen ausgeschlossen werden.

Geestlandschule: Wie in Stade kann jeder sein mitgebrachtes Essen in der Mensa essen. Wie an Schulen üblich dürfen die Geestlandschüler während der Mittagspause nicht das Schulgelände verlassen und in Fredenbeck zum Supermarkt, Bäcker oder Imbiss gehen.

Und wer in der Schulzeit nichts isst und mit knurrendem Magen im Unterricht sitzt, kann oft auf seine Mitschüler zählen: Dörte Wellm erzählt, wie ein Schüler im Nachmittagsunterricht geweint hat, weil er bis dahin nichts gegessen hat. Ein Mitschüler gab ihm etwas aus seiner Brotdose, unter anderem einem Stück Schokolade.

Was gehört in eine Schulbrotdose - und was nicht?

Dabei sind sich alle einig: Wichtig sei vor allem, dass die Kinder überhaupt etwas essen. Leider komme es nämlich durchaus vor, dass manche Kinder gar nichts dabei haben. Am besten dürfen sie auch über ihr „Büfett in der Brotdose“ mitentscheiden. Zu empfehlen sind Vollkornbrot, das Lieblingsobst, Nüsse, dazu ein Müsli mit Joghurt oder Quark oder selbstgemachtes Porridge. Auch eine Süßigkeit dürfe mal sein.

Tabu sind Süßgetränke. Sie sind an der Grundschule Hahle komplett verboten.



Köche und Food-Fotografen für das Rezeptbuch: Der 15-jährige Amatus (links) und 16-jährige Kevin (rechts) helfen jeden Dienstag in der Mensa. Heute Teil der Speisekarte: Pizzabrötchen. Foto: Meyer



Dörte Wellm, 2. Vorsitzende des Mensavereins Geestlandschule, holt hier ein Brot aus der Brotbackform und unterstützt die Schüler beim Kochen. Foto: Meyer