

Wir haben Hunger! Warum nicht in die Mensa gehen?

„Nee, das Essen dort ist eklig, ich will lieber Fußball spielen, ich esse lieber zu Hause und jetzt ein Schokobrötchen“, das und noch viel mehr hörten wir von unseren Kindern. Das Essen war Standardthema bei vielen Klassenelternabenden und die verzweifelte Reaktion vieler Lehrkräfte und einigen Schülern bestand in der Aussage: „Na ja, das kann man schon essen (...)“.

Das war und ist uns zu wenig! Aber statt immer nur die Premiümlösung zu beschwören – selbst vor Ort gekochtes Essen, am besten von Herrn Lafer – haben wir versucht herauszufinden, was denn schief läuft beim Mensaessen am OSG trotz neuer, schöner Mensa.

Ist es das Essen des Caterers Sander, ist es das Cook&Chill Verfahren (siehe Kasten), für das die neue Küche der Mensa ausgestattet wurde, das Probleme macht?

Wir haben bei den Schülern nachgefragt, selbst in der Mensa gegessen, Wartezeiten gestoppt und Speisepläne geprüft und festgestellt: Die Qualität des Essens ist es nicht alleine. Wir haben viele Kritikpunkte an der Organisation und der Essensausgabe sowie der Hygiene gesammelt und diese am Runden Tisch mit der Schulleitung und Sander Catering besprochen, Lösungen erarbeitet und umgesetzt.

So wurde eine neue Ausgabe für Chip-Vergesser eingeführt, um die Wartezeit an der Essensausgabe zu verkürzen (s. Elternbrief vom 25.11.2013), die „Oberstufenecke“ wurde abgetrennt und unter anderem die Speisepläne ausgehängt. Besonders „schmeckbar“ war jedoch die Nachschulung des Küchenpersonals zur richtigen Regeneration der Speisen (siehe Kasten: Cook & Chill).

Aber wir wollten mehr und haben die SV – die „High5“ – mit ins Boot genommen, die auch prompt die Schüler motiviert und die Klassen- bzw. Kursvertreter zu einem Treffen mit

Sander Catering eingeladen hat. Und so nahmen 63 Schüler, darunter 16 Oberstufenschüler, an diesem Treffen teil, ausgerüstet mit umfangreichen Stichpunktsammlungen aus ihren Klassen – Respekt!

Respekt zollen wir – auch im Namen der Schüler – den Mitarbeitern von Sander Catering, die auf alle Kritikpunkte eingegangen sind und versprochen, diese zu ändern bzw. Lösungsvorschläge zu erarbeiten.

Durch die Anregungen der Schüler gibt es jetzt Salz- und Pfefferstreuer, die Salatsaucen sind beschriftet und auch für Kleinere erreichbar, es gibt keine grünen ungenießbaren Bananen mehr und vor allem Nachschlag, wenn auch nur bei den Beilagen. Sander ist jetzt weiterhin am Zug: Es muss sichergestellt werden, dass die Hygienevorschriften von den Mitarbeitern vor Ort (die wir uns manchmal freundlicher wünschen würden) weiterhin eingehalten werden, und die Schüler freuen sich auf ihre Wunschgerichte zur Ausweitung des Speisenangebotes wie asiatische Gerichte, Lasagne, Hamburger und Wackelpudding. Yummie!

Ach ja, und eine Uhr wird es, wie angeregt, auch bald in der Mensa geben ...

Claudia Uhlig für die Mensa-AG des SEB

Wie geht es weiter:

1. Die Schulleitung plant in diesem Halbjahr eine Befragung aller Schüler, dabei wird dem Thema Mensaessen ein großer Teil gewidmet sein.
2. Wir planen erneute Treffen mit Sander Catering, der Schulleitung und den Schülern, um zu hören, was sich getan hat und wo noch Verbesserungen nötig sind.

Wir bleiben dran, ihr auch?



Einfache und doch sehr wichtige Verbesserungen, die nach Vorschlägen der Schülerschaft umgesetzt wurden: Beschriftete Salatsoßen, die jetzt auch für Kleinere erreichbar sind; Salz und Pfeffer zum Nachwürzen bei Bedarf; sorgfältigere »Reifprüfung« für das Obst.



Und die Mensa ist natürlich auch immer ein Ort der Begegnung und Kommunikation – für Schülerinnen und Schüler von der Orientierungsstufe bis zur MSS ebenso wie für viele Mitglieder von Lehrerkollegium und Schulleitung.

Cook & Chill – was ist das?

Bei diesem Verfahren findet eine zeitliche Entkopplung der Produktion von der Essensausgabe (Produktverteilung) statt: Lebensmittel werden in einer zentralen Produktion bis zu einem Gar-Grad von ca. 90% schonend vorgegart (»Cook«) und unmittelbar danach bis knapp über den Gefrierpunkt schockgekühlt (»Chill«). Dadurch wird der Garprozess unterbrochen. Struktur, Frische und Geschmack der Lebensmittel bleiben weitestgehend erhalten.

Durch das schnelle Durchschreiten des mikrobiologisch kritischen Temperaturbereichs zwischen 55°C und 10°C erhält man ein mikrobiologisch sicheres Lebensmittel. Unter strikter Einhaltung der Kühlkette (Temperaturen zwischen 0° und +3°C) können die so vorgegarten Speisen ohne Zusatzkonservierung für eine Dauer von ca. drei Tagen gelagert werden.

Das Regenerieren (Erhitzen und Fertigbaren) der Speisen auf 70–75°C erfolgt vor Ort durch die Mitarbeiter der Mensa des OSG unmittelbar vor der Ausgabe. So werden lange Warmhaltezeiten und damit einhergehender Vitaminverlust so gering wie möglich gehalten. Ergänzt wird das tägliche Angebot in der Mensa durch ein Salatbuffet und Nachtisch (häufig Obst).

Alles in Allem bietet das Cook & Chill-Verfahren hinsichtlich Konsistenz, Nährstoffgehalt und Hygiene gute Voraussetzungen für eine ausgewogene Schulverpflegung.

Ein Hinweis zu den von manchen Kindern als „eklige Tüten, aus denen das Essen herausgequetscht wird“, bezeichneten Verpackungen: In Verbindung mit Sauerstoff kann es bei Lebensmitteln zu Oxidationsprozessen (Braunverfärbung durch die Maillard-Reaktion, sehr gut am aufgeschnittenen Apfel zu beobachten) kommen. Um diese zu vermeiden, werden die gegarten Speisen unter einer sauerstofffreien (Vakuum), bzw. sauerstoffarmen Schutzatmosphäre aus Stickstoff und Kohlenstoffdioxid (beide gesundheitlich unbedenklich) verpackt. So wird neben Oxidationsprozessen auch ein Verderb durch aerobe Bakterien vermieden.

Wer noch mehr über das Thema und Schulverpflegung wissen möchte, dem sei die Sendung »Quarks & Co.« vom 17.09.2013 empfohlen, die Sie in der Mediathek des WDR abrufen können: <http://tinyurl.com/nykah4h>

Anne Drost, Mensa-AG