

Mittagessen auf dem Stundenplan

MENSA Das Angebot ist groß, wird aber von älteren Schülern wenig genutzt.

Von **Christie Fehrmann**

Es ist in Krefeld und den Nachbarstädten überall das Gleiche: Ab der Mittelstufe nimmt die Zahl der Mädchen und Jungen ab, die in der Schule zu Mittag essen. Dabei macht gerade die Verkürzung der gymnasialen Schulzeit auf acht Jahre (G8) und damit die Verlagerung des Unterrichts über den Morgen hinaus den Mittagstisch sinnvoll. Viele Schüler gehen aber zum Essen lieber nach Hause und futtern bei Müttern. Gute Zahlen verzeichnen hingegen die Lehranstalten, in denen selbst gekocht wird.

Spitzenreiter am Mittagstisch sind die Schüler des Gymnasiums Fabritianum und der Gesamtschule Kaiserplatz. Seit die Uerdinger Schule ihre neue Mensa eingerichtet hat, greift etwa die Hälfte der Schüler zu Messer und Gabel. Sie lassen sich die Gerichte von Kilian Keppler schmecken, weg von Döner und Pizza, hin zu gesundem, vollwertigem Essen. Jeden Mittag stehen mehrere Gerichte zur Auswahl, darunter stets auch etwas für Vegetarier.

„Warmes Essen ist besser als Butterbrote.“

Naomi Hellwig, Schülerin der Gesamtschule Kaiserplatz

„Es gibt immer verschiedene Sachen“, bestätigt Naomi Hellwig (14). Schnitzel mit Kartoffeln, Kartoffeleintopf oder Milchreis mit Kirschen sind nach ihrem Geschmack; Salat gibt es wahlweise. „Das warme Essen ist besser als Butterbrote“, findet sie. Mitschüler Fabiano Santalucia (15) mag gerne Fleisch. „Hier greife ich gerne zu. Es schmeckt gut.“

Auch das zweite Uerdinger



Elke Brodkorb serviert den Schülern in der Gesamtschule Kaiserplatz das Mittagessen.

Fotos: Dirk Jochmann

Gymnasium wird in rund vier Wochen einen Mittagstisch anbieten. „Als klar war, dass wir eine 60-minütige Mittagspause einrichten müssen, sind wir zum Probeessen gegangen“, sagt Direktor Rolf Nagels. „Bisher hatten wir nur eine Cafeteria, aber bei G8 ist der Bedarf da. Wir nehmen Keppler als Caterer.“

In der Gesamtschule Kaiserplatz essen täglich bis zu 700 Schüler

In der Gesamtschule Kaiserplatz geht gegen 13.30 Uhr die Post ab. Dann drängen rund 200 bis 280 Mädchen und Jungen an die Theke, die fast eine Breitseite der Mensa einnimmt. Dort schwingt Küchenchefin Christel Höhmann mit einigen Mitstreiterinnen den Kochlöffel. Sie bereiten die Speisen frisch zu. „Rechnen wir die Kinder hinzu, die zu den Snacks wie Würstchen greifen, essen hier rund 700 Schüler täglich“, sagt Schulleiter Jochen Adrian. Auch er nimmt mit Kollegen am Nachbartisch das Tagesgericht zu sich, bestehend aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Hähnchenbrustfilet. Wasser als Durstlöcher gibt es gratis für alle.

Lisa Oedinghofen (16)

und Katharina Schwartz (15) stärken sich für den Nachmittagsunterricht mit je einer Salatschüssel für einen Euro. „Ich bin Vegetarierin“, sagt Katharina. „Die Nudeln hier sind nicht so meine Welt. Die Tomatensoße kocht meine Mutter besser.“ Lisa greift auch schon einmal zu Pizza.

Adrian: „Die Schüler können sich hier ihr Essen aus verschiedenen Komponenten selbst zusammenstellen und so auch den Preis bestimmen. 70 Cent kostet eine Beilage, das Hähnchen Hawaii 1,20 Euro.“

Wenn es nicht schmeckt, wird der Caterer gewechselt

Im Gymnasium am Moltkeplatz gibt es zwar Platz für 60 bis 65 Esser, es kommen aber im Schnitt nur 25. „Viele Schüler wohnen in der Nähe und möchten in der Mittagspause einen Tapetenwechsel“, erklärt Direktor Rolf Neumann. „Wer nicht nach Hause fährt, bekommt bei uns frisch zubereitetes Essen.“ Es ist nicht ganz preiswert. Spaghetti Bolognese kosten 3,90 Euro, Paprikaschnitzel mit frischer Paprika und Würfelfkartoffeln vier Euro. „Auf unserer Homepage kön-



Lisa Oedinghofen (16 Jahre, l.) und Katharina Schwartz (15), beide Gesamtschülerinnen vom Kaiserplatz, stärken sich für den Nachmittag.

nen die Kinder sehen, was es gibt und sich bis 10 Uhr melden, was sie möchten.“

Das Schulamt überlässt es den „eigenverantwortlichen Schulen“, das Mittagessen zu organisieren. „Wenn es zu teuer ist oder nicht schmeckt, wird der Caterer gewechselt“, sagt Fachbereichsleiter Rainer Hendrichs.

„Dauerhaft schlecht geht nicht. Aber je älter die Schüler werden, umso öfter gehen sie nach Hause. In der Mittelstufe essen nur noch 20 bis 50 Prozent in der Schule.“ Wenn zu wenige Kinder das Angebot nutzen,

■ PRIMARSTUFE

GRUNDSCHULEN Anders ist die Regelung an den Grundschulen mit offenem Ganztags. Hier essen die Kinder zu fast 100 Prozent unter der Maßgabe „Kein Kind ohne Mahlzeit“.

rechne es sich nicht, so Hendrichs.

Nutzen Ihre Kinder das Mittagangebot in der Mensa? Stimmen Sie ab und sagen Ihre Meinung!

www.wz-krefeld.de