



# Klein aber fein...

Seit das Mittagessen bezuschusst wird, platzt die kleine Mensa der Erich Kästner-Schule in Darmstadt aus allen Nähten. Für die Ernährungsberaterin Miriam Eisenhauer ein Beweis, wie wichtig diese Maßnahme ist. Nachfolgend ihr Erfahrungsbericht.

**B**ereits im Herbst 2006 wurde ich vom Sozialkritischen Arbeitskreis Darmstadt e.V. (SKA) beauftragt, eine Koch-AG für Jugendliche an der Erich Kästner-Schule (EKS) in Darmstadt-Kranichstein anzubieten. 2007 bekam ich mit fünf Wochenstunden (die 2008 wiederum verdoppelt wurden) einen Platz in der Schulsozialarbeit der EKS, um die Gesundheits-

förderung an der Schule weiter auszubauen. Seither optimiere ich die schulische Pausen- und Mittagsverpflegung, biete verschiedene Projekte für Schüler an und nehme an einigen Qualitätszirkeln teil. Die Mensa der EKS ist wie der Schulkiosk und die Schulsozialarbeit in Trägerschaft des SKA. Montags bis freitags wird dort zwischen 12:30 Uhr und 14 Uhr ein Mittagsmenü

angeboten. Dieses ist nun nach langer guter Zusammenarbeit zwischen der Küchenchefin Pina Olivello und mir zu einem gesunden Menü geworden, das sowohl den Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung e.V. und der DGE e.V. als auch den gewachsenen Strukturen und den Wünschen der Schüler entspricht.

## Einsatz regionaler Produkte

Einmal in der Woche besuche ich Pina Olivello in der Mensa und wir sprechen über den Speisenplan. In diesen werden, wie auch in die Pausenverköstigung, hauptsächlich regionale Fleischprodukte, Eier, Obst und Gemüse integriert. Wegen des hohen Anteils an muslimischen Schülern an der Schule werden kein Schweinefleisch und keine Erzeugnisse aus Schweinegelatine verarbeitet. Täglich wird frisches Obst und Gemüse in die Mahlzeit integriert. Die Sättigungsbeilagen sind Nudeln, Kartoffeln und Reis. Zweimal pro Woche wird ein Gericht mit Fleisch angeboten. Einmal in

Fotos: Eisenhauer



Küchenleiterin Pina Olivello (l.) und ihre Mitarbeiterinnen Malalai Hafizyar und Tupeky Helmand (r.).

## Steckbrief

### Erich Kästner-Schule, Darmstadt-Kranichstein (EKS-IGS)

**Schulträger:** Stadt Darmstadt, Förderverein der EKS

**Träger der Schulsozialarbeit, -mensa und -kiosk:** Sozialkritischer Arbeitskreis Darmstadt e.V.

**Schulleitung:** Gabriele Zimmerer

**Anzahl der Schüler:** 390

**Verpflegungssystem:** frisch zubereitet (Fleisch, Eier, Gemüse und Obst zu 80 % von regionalen Höfen)

**Essen in Mensa:** für 60 Schüler der EKS-IGS, 20 Schüler (3. und 4. JG) der benachbarten EKS-GS und zehn Lehrer und Sozialarbeiter

**Lieferung nach Außen:** 40 Essen täglich an die Ernst Elias Niebergall-Schule Darmstadt, 20 Essen an die EKS-GS (1. und 2. JG)

**Ernährungsberaterin:** Miriam Eisenhauer

(12 Stunden/Woche an Schule; Überwachung der Schulverpflegung und Projekte mit Schülern)

**Küchenchef:** Pina Olivello, Teilzeitkraft

**Mitarbeiter:** 5 Teilzeitkräfte

**Speisenangebot:** ein warmes Menü, kein Schweinefleisch, Salat dazu oder frisches Gemüse in Mahlzeit, Nachspeise (zwei bis dreimal pro Woche mit frischem Obst), Wasser und Fruchtt Tee

**Essenszeiten:** 12:30 - 14 Uhr

**Verkaufspreis:** bis zu den Sommerferien 2010: 2,50 €, nach Sommerferien 2010: 3 €

**Zuschuss:** Mittagessen für sozial schwächere Schüler werden mit 2 € pro Mahlzeit von der Karl-Kübel-Stiftung unterstützt (Fördermittel der Landesregierung; Härtefond zur Mittagessenversorgung an hessischen Schulen)



Nicht nur diesen beiden Mädchen schmeckt das Essen an der Erich Kästner-Schule vorzüglich.

sechs Wochen steht Schnitzel und Bratwurst mit Pommes und Ketchup auf dem Speisenplan. Um ein gesundes Essen zu fördern, werden die Schüler von den Mensamitarbeitern regelmäßig zum Probieren der Gerichte motiviert. Studien ergaben, dass ein Kind mindestens zehnmal die Möglichkeit bekommen sollte ein neues Gericht zu probieren, um sich daran zu gewöhnen. Alle sieben Wochen findet eine „Internationale Woche“ statt, in der alle sechs Mensamitarbeiter ihre verschiedenen kulturellen Hintergründe einfließen lassen. Hier entstehen Gerichte wie Hackfleischbällchen in Tomatensauce auf Reis, Spinat-Omelette mit Joghurt-Sauce oder Crêpe mit Gemüsefüllung.

### Fördermittel erhöhen Nachfrage

Da das Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen in Deutschland immer noch bedenklich ist und viele Schüler aus finanziellen, sozialen oder familiären Gründen die in der Schule angebotenen Mittagsmahlzeiten nicht in Anspruch nehmen können, erhielt die EKS im August 2008 Fördermittel der Karl Kübel Stiftung (KKS), um 30 sozial benachteiligten Schülern für den Zeitraum bis einschließlich Januar 2009 das Mittagessen mit 2 € zu bezuschussen. Dieses Angebot wurde so gut angenommen, dass die ursprünglich von wenigen Schülern besuchte Mensa nun mit einer deutlich

größeren Nachfrage am Mittagsangebot konfrontiert war. Um diese im angemessenen Rahmen zu bewältigen, wurden die Arbeitsstunden des Mensapersonals aufgestockt, Einkaufs- und Liefermengen angeglichen, Platz für Lagermengen geschaffen und neue Geräte gekauft. Auch der Speiseraum wird nun bis hin zur anliegenden Aula genutzt, die hin- und wieder zusätzlich geöffnet wird.

Zwischenzeitlich gab die KKS bekannt, dass die Förderung weiterginge. Die Spende des Bauvereins konnte so, nach dessen Zustimmung, für ein weiteres Mensaprojekt verwendet werden. Ich plante allen Schülern die Möglichkeit zu geben, das Mensaessen, als Alternative zu umliegenden Fastfoodangeboten, kennenzulernen. In einer Projektwoche im Juni 2009 erhielten alle Schüler die Möglichkeit, für 0,50 € ein Essen in der Mensa zu testen. In dieser Zeit gab ich Fragebögen an die Schüler aus, in denen ich nach ihren Essensvorlieben und Einstellungen zur schulischen Mittagsverpflegung fragte, um zu schauen, ob ich meinem Arbeitsziel – dem Geschmack der Schüler gerecht zu werden – nachkomme.

### Erfreuliche Ergebnisse

Erfreulicherweise fanden Dreiviertel der 142 befragten Schüler die angebotenen Menüs „gut“ bis „sehr gut“. Auf die Frage:

„Wie gefällt Dir die Mensa?“ antworteten 60 % mit „schöner Raum – ich bin gerne hier“. Spannend sind auch die Ergebnisse der Fragestellung „Würdest Du öfter in der Mensa essen, wenn das Essen weniger als 2,50 € kostet?“ Hier antworteten fast alle mit „ja“. Nach den Sommerferien 2009 wurden die bezuschussten Mittagessen auf 50 erhöht. Das Ergebnis zeigt aber leider, dass der Bedarf noch viel größer ist.

Die Antworten auf die Frage „Was isst Du gerne zum Mittagessen?“ bestätigen die allgemein bekannten Lieblingsmahlzeiten: Pizza, Nudelgerichte mit Tomatensauce und Pommes frites. Fleisch mögen sie am liebsten in Form von Hackfleisch in Saucen, Brühwürsten, Schnitzel und im Dönerbrot. Dies sind jedoch alles Wünsche, die gut in einer „Gesunden Schulverpflegung“ umsetzbar sind. Auf die Frage: „Welches Gemüse isst Du gerne?“ wurden am häufigsten Gurke, Tomate, Karotte, Blattsalat, Paprika und Brokkoli genannt – aber lieber frisch z. B. in Form eines Salats oder als Gemüsestick.

Alles in allem ist der Ausbau der „Gesunden Schulverpflegung“ an der EKS, der 2008 mit dem Teilzertifikat „Gesunde Schule/Ernährung“ vom hessischen Kultusministerium ausgezeichnet wurde, auf einem guten Weg. Über kurz oder lang müsste jedoch das Platzproblem gelöst werden.

Miriam Eisenhauer M. Eisenhauer

