

„Qualität und Frische haben ihren Preis“

Sterne Koch Johann Lafer ist unter die Mensabetreiber gegangen. An einer Schule in Rheinland-Pfalz hat der prominente TV-Koch seit 2012 ein innovatives Konzept für die Schulverpflegung entwickelt und realisiert. Das Besondere: Eine schuleigene Ökotrophologin vermittelt praktisches und theoretisches Wissen über gesunde Ernährung.

Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Soße, Blumenkohlcurry oder Chicken Wings mit Kartoffelspalten. Was so lecker klingt, ist nicht der Auszug einer Speisekarte eines guten Restaurants, sondern gehört zum Repertoire der Mensa am Gymnasium Römerkastell in Bad Kreuznach (Rheinland-Pfalz). Seitdem Johann Lafer die neue Mensa betreibt, gehen dort solche Gerichte über die Theke. Mit seinem Konzept der Schulverpflegung, für das Lafer eigens die Firma „food@ucation“ gründete, punktet der Fernsehkoch inzwischen seit gut zwei Jahren bei Schüler- und Lehrerschaft. Die Idee: Schulverpflegung und Ernährungsbildung eng verzahnen. „Es reicht nicht

aus, Kindern gutes, gesundes und leckeres Essen anzubieten. Um ein Gefühl für guten Geschmack zu entwickeln, braucht man mehr. Food@ucation trägt dazu bei, Werte zu schaffen. Theorie und Praxis müssen sanft gefördert werden, neugierig und Lust auf mehr machen“, erklärt der Spitzenkoch. Wie das in der Praxis gelingt? Beispielsweise durch die feste Zusammenarbeit mit Ökotrophologin Tina Gareis, für deren Kosten das Land Rheinland-Pfalz aufkommt. Die Ernährungswissenschaftlerin vermittelt den Schülerinnen und Schülern in Unterricht und Arbeitsgemeinschaften alles über gesunde Ernährung. „Viele Kinder haben keinen Bezug

zu Lebensmitteln. Diesen Zustand müssen wir ändern“, stellte sie bereits zu Beginn ihrer Arbeit in Bad Kreuznach fest.

Das bundesweit einzigartige Konzept geht auf. Die Koch-AG dienstags und donnerstags ist immer voll und viele Interessierte stehen schon einige Zeit im Voraus auf der Warteliste. Wer gerade keinen Platz in der AG ergattern konnte, kann sich im Mensabeirat engagieren. „Dort sind alle Jahrgangsstufen vertreten und der Speiseplan wird gemeinsam gestaltet. Das kommt gut an“, erklärt Schulleiter Herrmann Bläsius. „Überhaupt wurden die Schülerinnen und Schüler, aber auch die Eltern von Anfang an in die Planung der vier Millionen Euro



Stefan, 5. Klasse:

„Ich finde die Mensa ziemlich gut. Alles ist toll eingerichtet und es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, wo man sich hinsetzen kann. Außerdem gibt es überall was zu trinken, also Wasserspender.“



Nelly, 6. Klasse:

„Ich finde, das Essen schmeckt hier immer lecker. Es ist immer noch heiß, wenn man es bekommt, und es gibt immer etwas anderes. Super finde ich auch, dass man sich die Gerichte vorher angucken kann.“



Leon, 5. Klasse:

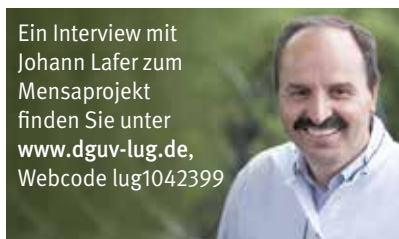
„Die Mensa ist super. Richtig gut ist, dass man schon ein paar Tage vorher immer zwischen zwei Gerichten entscheiden und vorbestellen kann, und wenn da mal nichts dabei ist, gibt es immer noch das Aktionsgericht, das passen könnte. Außerdem sehen die Stühle total cool aus.“



TV-Koch Johann Lafer kocht für Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums Römerkastell gesundes Essen.

teuren Mensa miteinbezogen. Das war ganz wichtig.“

So floss beispielsweise ihre Meinung zur Gestaltung des Speiseraums mit ein. Das Ergebnis: klare Farben, heller Holzfußboden, stylische Lampen, die warmes Licht erzeugen und viele verschiedene Sitzmöglichkeiten. Holzlamellen unter der Decke verhindern, dass es zu sehr hallt. Ein Ort, an dem sich mittags alle gerne aufhalten – sowohl die Schülerinnen und Schüler als auch die Lehrkräfte.



Ein Interview mit Johann Lafer zum Mensaprojekt finden Sie unter www.dguv-lug.de, Webcode lug1042399

Darüber hinaus begleiteten Fachleute aus dem Bereich Ernährungswissenschaft der Hochschule Fulda das Projekt. Sie fragten unter anderem an der Schule nach, was gerne gegessen wird, und analysierten die geschmacklichen Vorlieben der jungen Zielgruppe. Schon früh gründete sich in diesem Zuge der Mensabeirat und kochte gemeinsam mit Johann

Lafer eine Vielzahl an Gerichten, um zu testen, was ankommt. So entstand eine Sammlung von über 200 Rezepten, die den Geschmack der künftigen Esserinnen und Esser treffen sollte. „Das hat sich auf jeden Fall ausgezahlt“, sagt Bläsius. „Das Angebot wird sehr gut angenommen. Auch unsere Nachbarschule kommt zum Essen rüber. Inzwischen werden ungefähr 700 Essen täglich verzehrt. Da muss es ja schmecken.“

Schon eine Woche vorher ist es möglich, am PC oder per App auf dem Smartphone das vegetarische Gericht oder das Tagesgericht vorzubestellen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Alle wissen schon im Voraus, worauf sie sich in der Mittagspause freuen können, und die Küche kann Einkauf und Zubereitung der Mahlzeiten so besser planen. Wer nicht vorbestellt hat, kann immer noch auf das Aktionsgericht zurückgreifen, das zusätzlich jeden Tag angeboten wird. Durch die gute Planbarkeit gelingt es, die Speisen frisch zu kochen, nur kurz in die Durchreichen zu stellen und innerhalb weniger Minuten auszugeben.

„Überrascht bin ich immer noch darüber, dass auch das vegetarische Angebot sehr gut angenommen wird. Der Plan,

den Schülerinnen und Schülern neue Geschmacksrichtungen zu vermitteln und eine vielfältige Ernährung sichtbar zu machen, geht auf, denke ich. Es müssen nicht immer Burger mit Pommes sein“, so Bläsius. Ein Essen in der Mensa kostet die Schülerinnen und Schüler 3,00 Euro, wenn sie vorbestellt haben, und 4,00 Euro, wenn sie sich spontan für das Aktionsgericht entscheiden.

Aber: „Gute Qualität und Frische haben ihren Preis. Es ist nicht ganz einfach, die Bedürfnisse aller so zu erfüllen, dass die Kosten der Arbeit gedeckt werden. Schon gar nicht mit einem Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent für Schulessen“, verweist Johann Lafer auf die größte Hürde, auf die er während seiner Arbeit gestoßen ist. „Mein Ziel war und ist es, gutes, gesundes, leckeres und günstiges Mensaessen zu verwirklichen. Natürlich kann man nicht von Anfang an kostendeckend arbeiten, aber im Laufe der Zeit wird es funktionieren.“



Hanna Ashour,
Redaktionsvolontärin,
Universum Verlag

✉ redaktion.pp@universum.de