

Mehr Spaß auf den Teller

Gesamtschule will das Mensa-Konzept auf den Kopf stellen, mehr Schüler und Lehrer an die Tische bringen

WALTROP. Die Gesamtschule will ihre Mensa auf den Kopf stellen und mehrere Fliegen mit einer Klappe schlagen: mehr Gesundheit, mehr Abwechslung, mehr Spaß auf den Teller – und viel, viel mehr Schüler und Lehrer an die Tische. Wie das gehen soll? „Free Flow Food“ ist das Zauberwort. Dahinter steckt das Prinzip von Selbstbedienungsrestaurants.

Gesamtschul-Leiterin Brigitta Blömeke beschönigt nichts: „Wir haben katastrophale Essenszahlen.“ Rund 80 von 1 200 Schülerinnen und Schülern essen in der Mensa und nur ganz wenige von den 85 Lehrerinnen und Lehrern. Daran etwas zu verändern, spukt der Schulleiterin schon lange im Kopf herum wie sie erzählt.

Nach den Herbstferien könnte es in diesem Jahr endlich so weit sein. Der Förder-

Selbst geschnibbelt ist frischer

verein der Gesamtschule ist Träger der Einrichtung und hat nun beschlossen, das neue Konzept umzusetzen. Auch die Stadtverwaltung hat grünes Licht gegeben.

Wird das „Restaurant Gesamtschule“ geöffnet, heißt es: Zwei Menüs aus einer Großküche – das war gestern. Gehen wir an die Bar – ist heute. In der Mensa stehen dann eine Salatbar, eine Nudelbar, eine Snack-Bar, eine Wok-Station (vorgeschchnittenes Gemüse zum frisch Zubereiten) und eine Getränke-Bar. Zusätzlich wird ein Tagesgericht angeboten, und es sind Themenwochen geplant.

Neben den eingangs er-



Mehr Spaß soll auf diese leeren Teller, sagen Brigitta Blömeke und ihre Stellvertreterin Ulrike Waterkamp (v.l.).

—FOTO: DAGMAR HOJTZYK

wähnten Positiv-Effekten verspricht sich Brigitta Blömeke aber noch mehr: eine feinere Esskultur und mehr Eigenverantwortung der Jugendlichen. Geplant ist, dass pro Woche eine Klasse Mensa-Dienst hat, die Bars betreut,

die Mensa sauber hält, die Salatbar bestückt.

Dass das Konzept funktionieren kann, ist kein Traum der Schulleitung. Eine Delegation der Gesamtschule (Eltern, Schüler, Lehrer) hat sich an der Gesamtschule Ahlen

informiert, wo das Konzept bereits umgesetzt ist und bestens läuft, berichtet Brigitta Blömeke: „Eine freundliche, entspannte Atmosphäre in der Lehrer und Schüler gemeinsam essen.“ Was der Schule zum Glück noch fehlt

ist Geld. Man rechnet mit Investitionskosten in Höhe von 40 000 Euro.

Rund 10 000 Euro sind vorhanden, ein Zuschussantrag ans Land ist gestellt, und die Schüler selbst planen Aktionen, mit denen Geld in die

Kasse kommen soll.

Und was wird das neue Essen aus den Schul-Bars kosten? „An die drei Euro“, sagt Blömeke. 2,60 Euro kostete bisher ein Menü. „Aber eine Preiserhöhung für dieses Jahr war schon angekündigt.“