

Lecker essen im Abo

Nachdem die Gesamtschule ein neues Konzept eingeführt hat, ist die Mensa wieder beliebt

VON MARKUS WESSLING

WALTROP. „Cook and chill“ und „free flow“ – was nach aufstrebenden Hip-Hop-Duos klingt, ist das Prinzip in der Mensa, seit vor zwei Jahren das Münsteraner Unternehmen „Stattküche“ das Catering dort übernahm und die Waltroper Gesamtschule zu einem bundesweiten Vorbild für Schulessen machte. Sie schaffte es mit ihrem Mensa-Angebot sogar in die ARD-„Tagesthemen“.

„Free flow“ bedeutet, dass sich die Schüler frei vom Buffet bedienen dürfen. Da gibt es eine Tagessuppe, Nudeln, dazu verschiedene Soßen, Blumenkohl. Außerdem ist eine Salatbar aufgebaut. Anstellen müssen sich die Schüler an der



Das Tagesgericht ist heute begehrt. 600 Gesamtschüler haben derzeit ein Mensa-Abo. —FOTOS: ERTMER



Unter der „Aufsicht“ eines dafür eingeteilten Schülers bedient sich ein Mensa-Kunde am Buffet..

sich die Schüler an der Theke für ein Stück Pizza oder das vegetarische Gemüse asiatischer Art aus dem Wok, das es immer mittwochs gibt.

Alles ist im Abo enthalten, das 180 Euro pro Halbjahr kostet, wenn man an allen drei Wochentagen, an denen die Mensa geöffnet ist, das Angebot nutzen will. Entscheidet man sich nur für einen oder zwei Mensa-Tage in der Woche, wird es entsprechend billiger. Im Schnitt ist damit jeder Essens-Tag mit drei Euro pro Schüler kalkuliert. Tablets sucht man vergeblich: Die gibt es nicht, um zu verhindern, dass sich die Schüler mehr aufladen, als sie am Ende wirklich essen. Lieber soll man nochmal zum Buffet gehen, wenn man tatsächlich noch Hunger hat.

„Cook and chill“ bedeutet, dass das Essen angeköcht angeliefert und vor Ort frisch gegart wird. So bleiben alle wichtigen Vitamine und Ballaststoffe enthalten und das Essen ernährungsphysiologisch ausgewogen. Das Angebot kommt gut an: Rund 600 Schüler haben ein Essens-Abo, das ist die Hälfte



☑ Testessen in der Gesamtschule

◆ **Redakteur Tobias Ertmer:** „Mein Favorit in der Gesamtschulmensa: Frisches Gemüse asiatischer Art aus dem Wok. Das gibt's jeden Mittwoch als vegetarische Alternative, serviert wird das knackige Gemüse mit lockerem Reis und einer nicht zu scharfen Sauce auf Kokosmilch-

aller Kinder und Jugendlichen, die die Gesamtschule besuchen. Auch die Lehrer kommen gerne.

Das war nicht immer so, erinnert sich die stellvertretende Schulleiterin Ulrike Waterkamp: „Die Mensa lag komplett am Boden.“ Das Großküchen-Essen

schmeckte offenkundig kaum jemandem.

Um die zehn Schüler verloren sich noch in der großen Halle, als die Gesamtschule handelte und den Anbieter wechselte. Das war vor etwa zwei Jahren. „Wir haben mit der Firma aus Münster das

basis und nach Thai-Art. Zum Nachwürzen steht ein Schälchen mit Soja-Sauce bereit. Das würde ich zu Hause kaum besser hinbekommen. Als Vorspeise hatte ich einen bunten Teller vom Salatbuffet. Das ist zwar immer schnell leer gegfegt, es wird aber laufend nachgelegt. Ach ja: Und das von den Schülern der Gesamtschule geschnibbelte Rohkostgemüse kann

neue Konzept ausprobiert, und es hat sich bewährt“, sagt Ulrike Waterkamp, die auch selbst gerne in der Mensa isst. Die Frische, die gute Auswahl – das gab es früher so nicht. Und anhand von Umfragen wird regelmäßig ermittelt, was man noch verbessern kann. Darauf geht zum Beispiel die Einführung eines Tagessuppen-Angebotes zurück.

Auch die Tatsache, dass die Schüler mitwirken, ist der stellvertretenden Schulleiterin wichtig. Zwei Siebtklässler in orangefarbenen T-Shirts achten am Eingang darauf, dass alles seine Ordnung hat, während ein Schüler nach dem anderen seinen mit Gut-

sich im Vergleich mit vielen Mittagstischen in Restaurants durchaus sehen lassen. Mein Nachtisch: eine Birne vom großen Obsttablett. Und das alles für rund drei Euro – hier passt günstig, geschmackvoll und gesund zusammen.“

◆ **Redakteur Markus Weißling:** „In der Tat: Das Essens-Angebot in der Mensa überzeugt. Mag auch die Qualität der Nudeln ge-

haben aufgeladenen Chip vor ein Gerät hält, das piepsend sein Okay für den Einlass gibt. Die Türsteher und ihre Klassenkameraden, die sich zum Beispiel um das Geschirr kümmern, betreut von Michael Reer, Mensa-Dienst. Das geht reihum, jede Klasse ist mal dran. Im Hauswirtschafts-Kurs wird Rohkost für die Mensa geschnibbelt. Und gleich gegenüber sind auch Schüler in der Verantwortung. Dort betreibt die Schülerfirma den Treff „El Camelon“, wo sich zusätzlich Kraft tanken lässt für den Nachmittagsunterricht. So geht es für alle gut gestärkt in die zweite Halbzeit des Schultages.

genüber dem Wok-Gemüse etwas abfallen, so ist insgesamt der Standard doch sehr hoch. Und: Alles ist sauber und ordentlich, es geht sehr gesittet zu. Schön finde ich auch, dass die Schüler in Form des Mensa-Dienstes mit einbezogen werden. So ist es tatsächlich ihre Mensa und nicht einfach nur ein Ort, um schnell irgendetwas zu essen zu fassen.“

➔ Das Mensa-Essen in vielen Schulen ist verbesserungsbedürftig, wie eine Studie gezeigt hat. Wir schauen nach: Wie läuft es in Waltrup? In unserer Mittwoch-Ausgabe haben wir bereits das Konzept der Lebenshilfe vorgestellt, die Realschule und Gymnasium versorgt. Heute geht es um die Gesamtschule und nächste Woche um die Verpflegung der Grundschulen.

@ Wie schmeckt euch, liebe Schülerinnen und Schüler, das Mensa-Essen? Macht mit bei der Umfrage im Netz: [www.waltroper-zeitung.de/interaktiv/umfrage/](http://www.waltruper-zeitung.de/interaktiv/umfrage/)