

Ernährung

Gesundes und preiswertes Schulessen – Ein Mythos?

Lucien Peter leitet seit Oktober 2017 die Mensa der Kerschensteiner Berufsschule in Wiesbaden. Sein Anliegen: Gesundes und preiswertes Essen für Schüler und Lehrer.

Von Anna Siebenhaar

Ein Freitagmorgen in der hessischen Landeshauptstadt. Ein verlassener Schulhof. Es regnet leicht als Lucien Peter um 6 Uhr die gläserne Hintertür zur Küche der Kerschensteiner Schulkantine aufschließt. Er betritt den langen, weiß gefliesten Gang, von dem rechts und links mehrere Türen abgehen und betätigt den Lichtschalter. Es riecht dezent nach Reinigungsmittel. Sein erster Weg führt ihn in sein Büro, ein kleiner, gelb gestrichener Raum mit Fenster zum Schulhof. „Wenn ich so früh schon da bin, nutze ich die Zeit meistens um die Dinge zu tun, für die später keine Zeit ist – sprich Papiere und Emails.“

Lucien Peter war viele Jahre lang selbstständiger Gastronom in Wiesbaden. Mit der Leitung der Schulküche der Kerschensteiner Schule habe er sich selbst einer neue Herausforderung stellen wollen: „ Mich hat daran vor allem gereizt, einen gastronomischen Bereich zu leiten, der, anders als ein normales Restaurant, aus einem wirtschaftlichen Blickwinkel relativ uninteressant ist. Im Fall der Schulkantine der Kerschensteiner Schule ist es sogar eine gemeinnützige GmbH die als Träger fungiert. Das bedeutet, dass wir ein Wirtschaftsbetrieb sind, der im Grunde keinerlei Gelder einnehmen kann, die über die herkömmlichen Ausgaben hinausgehen. Da muss man anders kalkulieren.“ Aber auch einen ideellen Grund gibt es für Peters Interesse an seinem neuen Arbeitsbereich: „Ich habe mich schon immer für die Verpflegung an Schulen interessiert und viel Schlechtes darüber gehört. Dabei habe ich mir die Frage gestellt, was so schwierig daran sein kann, Schülerinnen und Schülern etwas Ordentliches zu essen zu bieten – auch mit kleinem Budget.“

Aus der Küche dringen mittlerweile laute Geräusche. Hier ist der Koch schon emsig dabei 150 Brötchen, Croissants, Brezeln und vieles mehr aufzubacken. Bis 7 Uhr hat er dafür Zeit. Langsam füllt sich der Raum mit dem Geruch frischer Backwaren. Der Zeitplan ist straff. Um 6.45 Uhr fangen die Küchenhilfen mit dem Belegen und Verpacken der Brötchen an. Der Koch ist derweil schon am vorbereiten des Mittagsangebots. Die Speisekarte setzt sich zusammen aus einem Sortiment immer wiederkehrender Gerichte und ein oder zwei täglich wechselnder Angebotsessen.

Heute gibt es ein vegetarisches Blumenkohlcurry mit Reis, dazu wahlweise ein Dessert oder einen Salat. Etwa 150 bis 160 Essen werden durchschnittlich pro Tag verkauft. Davon sind 80 bis 100 Essen mit Fleisch und der Rest vegetarisch. „Dafür muss viel vorbereitet werden: Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Gurken. Alles wird per Hand geputzt, geschält und geschnitten.“

Eine Studie der Bertelsmann-Stiftung aus dem Jahr 2014, bei der bundesweit 760 Speisepläne ausgewertet wurden, zeigte: In deutschen Schulen wird häufig zu viel Fleisch und zu wenig Fisch und Gemüse angeboten. Auch süße Hauptspeisen stehen öfter auf der Tagesordnung als die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) es empfiehlt. Die Preise für ein Schulessen variieren je nach Bundesland zwischen 1,50 und 3,68 Euro. Dabei wird häufig an der Qualität der Lebensmittel gespart. Ein Essen, das die Standards der DGE erfüllt, müsste mindestens 3 Euro kosten.

Die Speisen in der Kerschensteiner Schulkantine kosten zwischen 3,50 und 6 Euro. Schüler bekommen ein vegetarisches Essen mit Salat oder Dessert schon für 4 und ein Fleischgericht für 5 Euro. Lucien Peter legt

dabei Wert auf die Qualität seiner Lebensmittel: „Wir versuchen nach und nach vieles umzustellen. Angefangen haben wir mit einer ganz banalen Sache: Der Apfelsaft den wir verkaufen war früher von Aldi und kommt jetzt von einem regionalen Produzenten aus Wiesbaden. Auch Kartoffeln, Zwiebeln und frisches Fleisch kommen aus kleineren Betrieben, die uns die Qualität ihrer Produkte garantieren und wir so unnötig lange Transportwege vermeiden können. Was wir in diesem Preisrahmen allerdings nicht leisten können ist Bio-Qualität.“

Um 7 Uhr müssen belegte Brötchen und Backwaren für die ersten Kunden in der Auslage liegen. Vereinzelt betreten Schüler den leeren Essensraum um sich für den Tag mit Snacks und Getränken zu wappnen und stellen sich, mit bereits abgezähltem Kleingeld in der Hand, an der Kasse an. Die Schüler kennen das Angebot mittlerweile gut. Hinter dem Verkaufstresen türmt sich eine Auswahl an Schokoriegeln, Donuts, Apfeltaschen, Durstlöschern und Softdrinks, unterbrochen durch Obst, Körnerriegel und Quark mit Müsli. Lucien Peter setzt auf Vielfalt und steht dem Zusatzangebot von Süßigkeiten, in einer Schulkantine mit Ambitionen, zwiespältig gegenüber: „ Das Problem ist, dass wir hier, mitten in der Stadt, nicht der einzige Anbieter von Speisen sind. Direkt vor der Schule gibt es einen kleinen Kiosk, der vom Hausmeister betrieben, genau solche Artikel verkauft. Außerdem gibt es noch einen Supermarkt und einen Dönerladen in der unmittelbaren Umgebung. Einige Artikel werden von den Schülern und Lehrern einfach verlangt. Wenn wir diese Snacks nicht anbieten, gehen die Schüler wo anders hin und wir hätten am Tag etwa 300 Euro Einbußen. Der Kunde kauft ja meistens nicht nur den ungesunden Eistee, sondern auch ein kleines Essen oder ein belegtes Brötchen. Insofern fungieren diese Produkte quasi als Bindemittel zwischen Schülern und der Schulkantine. Oft wird auch nach Red Bull gefragt, was wir aber nicht anbieten wollen. Da steckt schon auch eine Philosophie dahinter.“

Justus B. ist Schüler an der Kerschensteiner Berufsschule. Zwei- bis dreimal die Woche nutzt er das Angebot der Kantine. Dass bei den Berufsschülern auch Sympathie eine wichtige Rolle bei der Wahl des Pausenprogramms spielt, zeigt seine Meinung zu Lucien Peters Veränderungen: „Ich komme gerne hier her. Das Angebot ist gut und Herr Peter hat immer einen coolen Spruch parat oder ein offenes Ohr für Probleme.“

In der Küche wird derweil weiter geschuftet, um bis 9 Uhr die ersten kleinen warmen Speisen präsentieren zu können. Es dampft und zischt. Geschirr klappert. Geschäftig werden die Inhalte von Töpfen und Pfannen umgerührt, erste Bestellungen angenommen, aufgetan und abkassiert. Ab 11.30 Uhr steht dann auch endlich das Angebotsessen für die hungrige Meute zur Verfügung. Lucien Peter versucht den zeitlichen Ablauf möglichst genau zu organisieren und einzuhalten: „Die Planung ist relativ straff und durchgetaktet und muss auf die Minute passen, weil die Essensausgabe natürlich an die Pausenzeiten der Berufsschule angepasst ist. Bis etwa 13.15 Uhr ist der Hauptandrang für das Mittagessen. Danach wird es etwas entspannter und um 14.15 Uhr ist dann Schluss.“

Sobald der größte Teil der Schüler und Lehrer verköstigt wurde, beginnt ein Teil der Angestellten mit dem Aufräumen, Säubern und dem Vorbereiten für den nächsten Tag. Während für die meisten Angestellten um 15 Uhr Feierabend ist, muss Lucien Peter noch die Planung und Einkäufe für die nächste Woche durchgehen, damit auch nach dem Wochenende alle auf ihre Kosten kommen.