

Top oder Flop? Schulmensen im Test

Gaumenschmaus oder Gaumengraus – das wollten die ZeitJung-Reporter Anica Edinger und Philipp Weber ganz genau wissen – und testeten vier Schulkantinen in der Region



Es ist ein heikles Thema, über das manche Schulen gar nicht erst sprechen wollen: die Schulmensa. Dabei bekommt die immer mehr Bedeutung. Schließlich lassen Ganztageskonzepte, häufigerer Nachmittagsunterricht und die Umstellung auf das achtjährige Gymnasium die Nachfrage nach einem warmen Mittagessen steigen. Wir haben uns mit Schülern und Lehrern an die Kantinentische gesetzt – und gegessen.

Dietrich-Bonhoeffer-Schulzentrum Weinheim: Keine Zeit!

Als die Rektorin endlich Zeit findet, unsere Anfrage zu bearbeiten, ist es zu spät: Am Donnerstag erwarte man bereits externe Besucher in der Mensa. Und freitags? „Da ist hier nichts!“, so die unterschiedene Antwort.

Kurpfalz Schulzentrum Schriesheim: „Es gibt immer etwas, das schmeckt!“

13 Uhr, Mittagspause an Schriesheims Schulen: Linus und Miriam, beide 17, haben es sich am Fenster gemütlich gemacht. An den Tischen um sie herum essen ihre Mitschüler, später auch Kinder aus einem Hort und einige Lehrer. Sogar aus einem Kindergarten strömen Esser in die gut 140 Plätze fassende Mensa. „Hier gibt es immer etwas, das schmeckt“, meint Linus. Tatsächlich ist die Auswahl groß. Viele haben sich heute für Chicken-Nuggets mit Kartoffelpüree entschieden. Auch die Nudeln mit Pastasauce, die an der Theke verteilt werden, stehen hoch im Kurs. „Toll ist aber auch die Salatbar“, meint Miriam. Jeder kann sich hier einen Teller mit dem Gemüse der Saison zusammenstellen – was vor allem bei Lehrern und Oberstufenschülern ankommt. Die jüngsten Esser aus Hort und Kindergarten bilden die „Grundlast“. Das ermögliche einen regelmäßigen Mensabetrieb, erklärt Aaron

Hiemer. Der SRH-Koch ist seit 5.30 Uhr auf den Beinen, bereitet zuerst das Frühstück vor, steht danach am Herd. „Die Herausforderung ist, beliebte Gerichte mit Gesundheit zu kombinieren.“ Wichtig: Es gibt keine Vorbestellungen, keinen Verzehrzwang. Ein Menü kostet 3,60 Euro. Die Schriesheimer sind indessen nicht die Einzigen, die sich von der SRH bekochen lassen: Mehrere Schulen aus Heidelberg und Umgebung zählen zum Kundenkreis.

➤ **Unser Fazit:** Große Auswahl, ein vielfältiges Salatbuffet, ein ausgebildeter Koch vor Ort. Beinahe die Bestnote.

Schulmensa Sinsheim: Wenn der Appetit groß ist!

Hochbetrieb gegen 13 Uhr: Zu Gast sind Jugendliche aus der Kraichgau-Realschule und vom Wilhelmi-Gymnasium. Sehr lebhaft geht es an einem hinteren Tisch im rund 200 Plätze fassenden Saal zu. Felix, Philip, Lukas, Louis und Paul verputzen bei lautem Geplauder ihr Mittagessen: Fischstäbchen mit Kartoffeln. Auch ein vegetarisches Gericht oder Pasta stehen zur Auswahl. Schweinefleisch gibt es dagegen nicht. „Schreiben Sie, dass wir aufessen!“, rufen sie. Schnell wird klar: Sie zieht es an Tagen in die Mensa, an denen die Mittagspause kurz, aber der Hunger groß ist. Daniela Sauter, Anleiterin an der Ausgabe, kennt das: Die Jüngeren und die Oberstufenschüler seien öfter da. „Von der siebten bis zur zehnten Klasse gilt es als cool, in die Stadt zu gehen.“ Das Essen wird vom Cateringservice der Aufbaugilde Heilbronn gestellt und in der Schule fertig gemacht. Ein Menü

kostet 3,20 Euro, Nudelgerichte sind günstiger. Auch hier ist keine Vorbestellung nötig. Dadurch wird die Warteschlange bei schlechtem Wetter aber länger als sonst.

➤ **Gesamteindruck:** Das Essen ist in Ordnung, wird jedoch nicht vor Ort zubereitet. Aber: Die Atmosphäre ist sympathisch offen. Zwei minus.

Bunsen-Gymnasium Heidelberg: Zu heikel!

Journalisten will man in der Mensa des Bunsen-Gymnasiums nicht sehen. Deswegen wehrte man auch die RNZ-Anfrage höflich, aber bestimmt ab. Schülern sei ein heikles Thema, vor allem auch unter den Eltern, da müsse man vorsichtig sein.

Internationale Gesamtschule Heidelberg: Süß-sauer!

Gegen 13 Uhr ist es in der Mensa der Internationalen Gesamtschule (IGH) vor allem eines: laut. Das nervt sogar die ganz Kleinen: „Mir gefällt die Lautstärke nicht“, sagt die achtjährige Ina. Vom Essen ist die Grundschülerin trotzdem begeistert. Ihre Kartäuserklöße mit Schokosauce hat sie schon verputzt. Die größeren Schüler sind nicht ganz so entschlossen: „Manchmal ist es gut, manchmal schlecht“, meint die 15-jährige Julia. Das Hühnchen süß-sauer mit gebratenem Reis findet sie eher schlecht. Ein Essen kostet etwa 3,20 Euro. Gezahlt wird mit Essensmarken, portioniert wird von Küchenhilfen auf den Einkerbungen im sogenannten „Essens-tablett“. Versorgt wird die IGH von „Ape-

tito-Catering“ – die Produkte werden frisch verarbeitet. Ein Highlight: die leckere Salatbar.

➤ **Summa Sumarum** eine Mensa, wo man essen kann, eine Unterhaltung allerdings bei Hochbetrieb (750 Essen am Tag) anstrengend wird. Da helfen auch die Eierschachteln, die Schüler und Lehrer zur Dämmung an den Wänden angebracht haben, und die Lärmschutzwand, die die Mensa in zwei Räume teilt, nicht viel. Aber dafür gibt es auch schon eine Lösung: Schließlich wird die IGH gerade komplett saniert. Zwei minus.

Thadden-Gymnasium Heidelberg: Rundum perfekt!

Am Thadden-Gymnasium gibt es keine Diskussion über die Qualität des Essens: Es schmeckt einfach. Beim Vor-Ort-Termin nimmt sich Schulleiter Heinz-Martin Döpp sogar persönlich Zeit und isst mit uns. Darauf legt man am Thadden großen Wert, „essen und trinken gehört eben zum Leben dazu“, lacht der Schulleiter. Gekocht wird von zwei schuleigenen Köchen. Alles ist hausgemacht. Auch eine familiäre Atmosphäre sei wichtig, betont Döpp. Deswegen müssen die Schüler ihre Teller selbst abräumen und die Tische wischen. Pro Tag essen von 850 Schülern zwischen 100 bis zu 370 im licht-

durchfluteten Speisesaal des historischen Schlosschens. Für 3,90 Euro bekommt man so viel, wie man möchte, serviert wird in Schüsseln auf den Tischen.

Nachschlag kann man sich selbst holen. Die gebackene Tandoori-Hähnchenbrust mit Wokgemüse und Basmatireis hat am Mittwoch allen Schülern sehr gut geschmeckt, noch besser war der Nachtisch: ein Apfelcrumble zum Niederknien.

➤ **Das Beste** kommt zum Schluss: Bestnote. Auch wenn klar ist, dass das Wieblingergymnasium als Privatschule mehr Spielräume hat als öffentliche Schulen.

Das essen Schüler am liebsten

Die Top Fünf in den Mensen

Platz 1: Currywurst und Pommes

Unbestritten stehen unter den Befragten Pommes ganz weit oben auf der Hitliste. Wenn dann noch eine Currywurst auf den Tellern liegt, ist die Freude umso größer. Kein Wunder eigentlich – schließlich gilt die Currywurst mit Pommes als eines der Lieblingsessen des Deutschen.



Platz 2: Spaghetti Bolognese

Eigentlich typisch italienisch, hierzulande aber fast schon ein Nationalgericht: Spaghetti Bolognese. Leicht zuzubereiten, darf das Gericht in keiner Mensa fehlen. Da sagen auch die Schüler: Ja!



Platz 3: Alles, was süß ist

Vor allem den ganz Kleinen geht das Herz auf, wenn Dampfnudeln, Milchreis oder Kartäuserklöße auf dem Speiseplan stehen. Hauptsache: Süß muss es sein.



Platz 4: Cordon Bleu

Eine Art Schnitzel, nur mit noch mehr Fleisch und zerschmolzenem Käse – wer könnte da schon widerstehen? Viele Schüler jedenfalls nicht.



Platz 5: Döner und Burger

Döner und Burger – das klassische Fast Food. Nicht nur Schnellrestaurants, sondern auch Mensen bieten es ihrer Kundschaft hin und wieder gerne an. Ausgleich: Salat.



„Keiner schält mehr selbst Kartoffeln oder putzt Paprika“

Der Chef der preisgekrönten Heidelberger Zeughaus-Mensa erklärt im RNZ-Interview, wie er „seine“ Großküche am Laufen hält

ani. 150 Mitarbeiter, 10 000 Essen am Tag, zwei Mal in Folge „Mensa des Jahres“ – die Heidelberger Zeughaus-Mensa ist eines der Vorzeigebauwerke des Studentenwerks. Der Leiter der Hochschulgastronomie Arnold Neveling (Foto: privat) sorgt persönlich dafür, dass auch weiter alles glatt läuft. Wie das funktioniert und warum die Mensa sogar Hirschgulasch anbieten kann, erzählt der 45-Jährige im Gespräch.



➤ **Herr Neveling, die Zeughaus-Mensa wurde mehrfach ausgezeichnet, sie genießt eine Art Vorbildfunktion unter Deutschlands Mensen. Wie schaffen Sie das?**

Wir sind in einigen Bereichen führend. Dazu gehört nicht nur das Essen, sondern auch die Architektur und das umfassende Angebot, es gibt schließlich nicht nur Mittagessen, sondern auch Frühstück und ein Abendangebot. Und insbesondere das Biergarten-Konzept ist außergewöhnlich.

➤ **Vergangene Woche gab es sogar Hirschgulasch, das auch sehr gut gewesen sein soll. Wie rechnet sich das im Hinblick auf den finanziellen Aufwand?**

Das ist eine Mischkalkulation – wenn wir nur Hirsch verkaufen, würde es nicht funktionieren. Wir wollen ein abwechslungsreiches Angebot vorweisen, sodass die Studenten auch mal etwas Außergewöhnlicheres bekommen. An St. Martin gab es etwa ein Gänseessen. Da ein richtiges Preis-Leistungs-Verhältnis zu schaffen, ist eine große Herausforderung. Wir schauen bei unseren Produkten auch darauf, dass möglichst alle Inhaltsstoffe offen gelegt werden. Darum kümmert sich unser eigener Einkauf, der auch die Qualitätskriterien prüft.

➤ **Kochen, einkaufen, Qualität prüfen – das hört sich nach viel Arbeit an. Wie sieht denn ein typischer Mensa-Tag hinter den Kulissen aus?**

Die erste Schicht kommt um 6 Uhr, nimmt die Waren von den Lieferanten an und prüft dabei die Qualität, macht etwa eine Temperaturkontrolle. Gegen halb acht kommen dann die Köche und Küchenhilfen und verarbeiten die Waren für den Mittag, ein Gulasch muss ja schon früh an-

gesetzt werden. Die Mitarbeiter haben da viele Freiheiten, können gerne selbst kreativ werden und dann nach ihren eigenen Rezepturen die Speisen zubereiten.

➤ **Woher beziehen Sie Ihre Produkte?**

Wir haben viele regionale Obst- und Gemüselieferanten. Unser Feldsalat kommt zum Beispiel von einem Lieferanten aus Handschuhheim. Der baut im nächsten Jahr für uns besondere Tomaten an. Dafür haben wir sogar den Samen gemeinsam ausgesucht.

➤ **Das Regionale spielt beim Essen ja eine immer größere Rolle.**

In den letzten Jahren hat es eine starke Entwicklung hin zu einer gesundheitsbewussten Ernährung gegeben, befördert durch diverse Skandale. Dazu muss man sagen, dass Lebensmittel in Deutschland sehr günstig sind, der Deutsche achtet extrem auf den Preis. Dadurch ist der Anteil von Fertigprodukten auch in den Großküchen größer geworden.

➤ **Das heißt, auch Sie verwenden Fertigprodukte?**

Natürlich, das geht auch gar nicht mehr anders. Schon allein, weil sich die Stan-

dards sehr verändert haben, etwa die Hygienrichtlinien. Und generell: Keiner schält mehr selbst Kartoffeln oder putzt Paprika. Das bekommt man geputzt und geschnitten geliefert.

➤ **Kann man ein studentisches Lieblingsessen herausfiltern?**

Das ist im Grunde genommen seit Jahrzehnten das Gleiche: Ganz oben stehen Currywurst und Pommes, dann Spaghetti Bolognese. Was auch gerne gegessen wird, sind regionale Süßspeisen, etwa Kaiserschmarrn oder Kartäuserklöße. Dann gibt es auch unterschiedliche Trends, zum Beispiel veganes Essen.

➤ **Auch, wenn sich die Voraussetzungen unterscheiden – haben Sie einen Erfolgs-Tipp für die Schulmensen?**

Ich kann nur eins sagen: Diejenigen, die entscheiden, wer einen Catering-Auftrag bekommt, sollten genau nachdenken. Die Kinder wachsen in einem Umfeld auf, wo Lebensmittel nicht mehr diese Wertigkeit haben, es gibt sie eigentlich im Überfluss. Man sollte also etwas Nachhaltiges anbieten und nicht auf zehn oder 20 Cent mehr schauen. Qualität lohnt sich, auch wenn die Portionen mal kleiner sind.



Eure Zeitung – Eure Themen – Eure Meinung