

Flatrate für die Esskultur

Wie einer ehemaligen Problem-Schule gelingt, ihre Schüler für Salat und Bio-Kartoffeln zu begeistern

VON OLIVER TRENKAMP

KASSEL. Dieses Mal muss sie nicht in Essensabfällen wühlen. „Glück gehabt“, sagt Jana, 13 Jahre alt, und lächelt so, dass ihre Zahnsperre zu sehen ist. Dieses Mal arbeitet sie als Türsteherin und nicht an der Geschirrrücknahme wie im letzten Jahr. „Das war eklig“, sagt sie, „da musste man manchmal in den Schweine-Eimer fassen, wenn jemand eine Serviette mit reingeschmissen hat.“ Sie meint den Trog mit den Essensresten. Jetzt nimmt Jana den Scanner und zieht ihn über die Essensausweise ihrer Mitschüler – wie eine Supermarktkassiererin, die Preise einliest. Sie kontrolliert, wer in die Cafeteria darf.

Jana besucht die Offene Schule in Waldau, einem Stadtteil von Kassel. Hier arbeiten die Schüler bei der Essensversorgung mit Stühlen aufbauen, Teller verteilen, Geschirr spülen – und eben den Einlass kontrollieren. Die Klassen wechseln sich ab, jeder Schüler kommt einmal pro Jahr an die Reihe, eine Woche lang.

ABC-Schützen als Küchenhilfen – das gehört in Waldau zum Ernährungskonzept. Die Schule bietet in ihrer Mensa ausschließlich Bio-Kost an, in einer Cafeteria gibt es selbstgemachte Nudeln, und für das Bistro im ersten Stock kochen Neunt- und Zehntklässler. Von den knapp 800 Schülern essen mittlerweile 700 in der Schule. Noch vor einem Jahr waren es gerade mal 120.

Die Gesamtschule stand damals vor dem gleichen Problem wie Hunderte Schulen in ganz Deutschland noch heute. Republikweit werden Ganztagschulen gefördert und gebaut, in diesem Jahr sollen es 10 000 werden. Doch eine schlüssige Antwort auf die Frage, was es dort zu essen geben soll, ist nicht in Sicht – obwohl sich zahlreiche Politiker, Wissenschaftler und Beamte damit beschäftigen.

Denn Bildung ist Ländersache, und deswegen haben viele Leute mitzureden. Die ehemalige Bundesernährungsministerin Renate Künast (Grüne) mahnt im Gespräch mit dieser Zeitung, ihr Amtsnachfolger Horst Seehofer (CSU) dürfe das Thema nicht vernachlässigen. „Der Minister hat die Pflicht, da mehr voranzubringen, das Ziel ist gute Schulverpflegung für alle Kinder“, sagte sie. „Wenn wir uns darum nicht kümmern,



Auswahl wie im Restaurant: Spinat-Sabne-Sauce oder Bolognese? Die Schüler in Waldau essen, wonach ihnen der Sinn steht. Zum Beispiel eine Mischung aus Currylinsen und Ofenkartoffeln.

Fotos Frank Röth



dann haben wir später enorme Probleme – allein was die Kosten für die Krankenversicherung betrifft.“ Unterdessen kündigte das Seehofer-Ministerium einen „Ernährungsführerschein“ für Drittklässler an. Außerdem werde es „runde Tische“ geben, gemeinsam mit den Bundesländern, hieß es. Da werde über Standards für die Schulerziehung beraten.

Die Schule in Waldau hat nicht auf staatliche Vorschläge gewartet, sondern eine Umfrage durchgeführt. „Die Schüler wissen sehr wohl, was gut für sie ist“, sagt Schulleiterin Barbara Buchfeld, eine Pädagogin, bei der lebenskluge Sprüche im Büro hängen wie „Phantasie ist wichtiger als Wissen“. Das Ergebnis der Befragung: Die Kinder wollten eine größere Auswahl an Mahlzeiten, sie wollten die Portionsgröße selbst bestimmen und günstige Preise.

Aus diesen Wünschen zimmerten Direktorin, Lehrer und Eltern, die im Förderverein organisiert sind, eine Art Kantinen-Flatrate. Jeder Schüler

zahlt pro Monat 39 Euro und kann so viel essen, wie er will. Wer weniger Geld hat, zahlt auch weniger. Der Förderverein steuerte rund 30 000 Euro bei, die Mensa wurde umgebaut, ein Florist spendete Zimmerpflanzen, und der Mann einer Lehrerin programmierte die Abrechnungssoftware. Während an anderen Schulen der Hausmeister Brötchen mit Ketchup verkauft, brummt hier ein gastronomischer Betrieb mit Bio-Kost, der im letzten Jahr knapp 600 000 Euro umsetzte, wie die Schulleiterin sagt. Es gibt Pizza, Nudeln mit zwei Saucen, indisches Wok-Gemüse mit Linsen, Ofenkartoffeln, griechische Linsensuppe und viel Salat.

Wenn jeder so viel essen darf, wie er will, warum dann die Einlasskontrollen? „Die Schüler müssen sich jeden Tag entscheiden: Esse ich in der Mensa oder in der Kantine?“, sagt Schulleiterin Buchfeld. Beide Orte werden von zwei unterschiedlichen Lieferanten bewirtschaftet: einem Bio-Caterer und einem Nudel-Laden. „Die Konkurrenz sorgt dafür, dass sich beide nicht leisten können, schlechtes Essen abzuliefern“, sagt Martina Moritz, eine Lehrerin.

Jeder Vierte der 6000 Einwohner in Waldau ist arbeitslos, Plattenbauten ragen in den Himmel, dazwischen liegen Parkplätze, ein Billig-Supermarkt, eine Currywurstbude und ein Bäcker, der dünnen Filterkaffee verkauft. Die Schule ist eine Konstruktion aus den siebziger Jahren, als man versuchte, das Konzept der Massentierhaltung auf Schüler zu übertragen. Über die achtziger Jahre sagt Schulleiterin Buchfeld: „Wir standen vor dem pädagogischen Aus.“

Die Schule hat sich daraufhin neu erfunden, wurde umgebaut, in Jahrgang-Teams eingeteilt, zur „Versuchsschule“ erklärt. Jetzt schaffen 60 Prozent der Schüler den Sprung in die gymnasiale Oberstufe oder an die Fachoberschule. Im letzten Jahr bekam sie den „Deutschen Schulpreis“. Bei der Schulverpflegung hofft die Direktorin auf einen ähnlichen Erfolg. „Unsere Kinder sollen Esskultur wieder lernen“, sagt Schulleiterin Buchfeld.

Denn für junge Menschen hier in Kassel wie in ganz Deutschland gilt: Essen – das ist meist pure Nahrungsaufnahme mit den Hauptzutaten Pizza, Hamburger und Limo-

nade. Die Weltgesundheitsorganisation hat 2007 jüngst zum „Jahr der Kinder und Jugendlichen mit Diabetes“ ausgerufen. Viele Schüler bekommen zu Hause kein Frühstück, das gemeinsame Essen mit den Eltern findet selten statt, das Pausenbrot kennen sie nur aus Donald-Duck-Heften.

Zwar gibt es auch an der Schule in Waldau Jungen, die sich sechs Stücke Pizza auf den Teller schaufeln und sagen: „Am liebsten esse ich bei McDonald’s.“ Doch es sind wenige. Schulleiterin Buchfeld sagt, es seien vor allem die Fünftklässler, die zunächst nur Pizza und Nudeln aßen. Mit der Zeit gebe sich das. Und tatsächlich wuseln Dutzende Kinder um die Salatbar.

Es ist Viertel nach eins, die einstündige Mittagspause in Waldau geht zu Ende. Am Eingang der Cafeteria steht Jana, ein wenig erschöpft. Heute musste sie 212 Essensausweise scannen. „Eigentlich will man, dass es vorbeigeht“, sagt sie. Nächste Woche ist die 8a dran mit Küchendienst, Janas Klasse erst wieder in einem Jahr. Sie hofft, dass sie auch dann nicht in Essensresten wühlen muss.