

Schulen servieren auch Vegetarisches

Mensen beziehen ihr Essen oft vom Caterer. In einer Schule wird noch selbst gekocht.

Von Anja Kriskofski

Viele Solinger Schüler essen mittags nicht zu Hause, sondern in der Schule. Eine Mensa ist längst nicht mehr nur an den Schulen mit Ganztagsunterricht zu finden. Das Mittagessen wird in den meisten Fällen nicht vor Ort zubereitet, sondern kommt von Catering-Unternehmen. Bei der Verpflegung wird nicht nur auf die Vorlieben von Kindern und Jugendliche geachtet, sondern auch auf spezielle Ernährungsweisen und religiöse Essvorschriften. So ist mindestens ein vegetarisches Gericht inzwischen überall Standard. Manche Versorger verzichten auch komplett auf Schweinefleisch, das gläubige Muslime nicht essen dürfen.

Die Burscheider Uwe Nickut GmbH beliefert in Solingen vier Schulen. Im Humboldt-gymnasium und am Schulzentrum Vogelsang betreibt der Caterer die Mensen sogar selbst mit eigenen Mitarbeitern. Sechs Gerichte stünden täglich zur Auswahl, zählt Natalia Vohl auf, die die Küchen an beiden Standorten leitet. Neben einem „kulinarischen“ Menü sind das ein vegetarisches Mittagessen, ein Bio-Menü sowie eine Salat- und eine Nudelbar. Zudem könne ein allergenfreies Essen bestellt werden. „Das passiert



Die Uwe Nickut GmbH beliefert vier Schulen in Solingen. Natalia Vohl (l.) leitet die Küchen am Humboldt-gymnasium und am Schulzentrum Vogelsang. Kornelia Dyllus (M.) und Hanh Lee bereiten das Essen zu. Foto: Christian Beier

nur vereinzelt.“ Wenn Schweinefleisch auf dem Speiseplan stehe wie beim Currywurst-Topf mit Kartoffelpüree, gebe es zu dem Gericht stets eine Alternative – meist Geflügel.

Beide Mensen hätten auch Brötchen mit „Halal“-Salami aus Geflügelfleisch im Angebot, erklärt Vohl. Bei halal-zertifiziertem Fleisch müssen die Tiere nach islamischen Vorschriften geschächtet werden. Die Wurst beziehe man vom Großhändler, erklärt Markus Grimberg, Marketingleiter bei Nickut. Die Halal-Wurst sei laut Vohl aber kein großes Thema.

Die Speisen in den Mensen werden im „Cook-and-Chill“-

Verfahren zubereitet: Am Firmenstandort in Burscheid würden die Mahlzeiten bis kurz vor dem Garpunkt gekocht und dann auf drei Grad heruntergekühlt. Anschließend werden sie nach Solingen geliefert und vor Ort im Dampfgarer fertig gegart.

An der Fals essen täglich bis zu 600 Schüler in der Mensa

Nach diesem Prinzip wird auch in den beiden Mensen der Geschwister-Scholl-Schule mit ihren zwei Standorten Querstraße und Uhlendorferstraße verfahren. Die Ohliger Gesamtschule wird vom Hildener Catering-Unternehmen Wind-

mann beliefert, das zehn weitere Schulen sowie mehrere Kindergärten in Solingen versorgt. Im Angebot habe man ein Fleisch- oder Fischgericht, ein vegetarisches Mittagessen und Salat, erklärt Markus Knothe, Betriebsleiter bei Windmann. „Wir verzichten jedoch komplett auf Schweinefleisch – auch aus ernährungsphysikalischen Gründen.“ Stattdessen biete man Rind, Pute oder Kalb an. Halal-Produkte gebe es nicht. Das sei an der „Scholle“ bislang aber auch kein Thema gewesen, sagt Schulleiterin Elke Mosbach-Garbade.

Die Friedrich-Albert-Lange-

SCHULVERPFLEGUNG

VERFAHREN Beim „Cook-and-Chill“-Verfahren wird das Essen in der Großküche vorgegart, heruntergekühlt und vor Ort fertig gegart. Bei der Warmverpflegung wird das Essen warm ausgeliefert und direkt ausgegeben. An der Fals wird in der Schule gekocht. Am Mildred-Scheel-Berufskolleg betreibt eine Schülerfirma das Bistro. Die ADS hat neben einer Mensa einen Kiosk, für den Eltern gesunde Snacks zubereiten.

Schule ist die einzige weiterführende Schule in Solingen, die eine selbst betriebene Küche hat. Der Mensaverein mit seinen elf fest angestellten Mitarbeitern bereitet dort täglich für rund 600 Schüler ein warmes Mittagessen vor. Auf dem Speiseplan steht manchmal auch Schweinefleisch. „Dann bieten wir aber auch immer eine Alternative an“, erklärt Küchenleiterin Heike Kriksam. Bei rund 45 Schülern sei registriert, dass sie kein Schweinefleisch essen. „Mindestens einen Tag versuchen wir zudem, ein fleischloses Mittagessen hinzukriegen.“ Für Vegetarier gebe es zudem täglich die Salattheke.

In den Mensen wird zudem versucht, der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzutreten. So engagiert sich der Caterer Nickut für die Initiative „United Against Waste“: „Wir fragen jeden Schüler, wie viel er auf dem Teller haben möchte“, erklärt Natalia Vohl. Deshalb lande kaum noch Essen in der Abfalltonne.