

Ganzheitlich gut versorgt

- Verpflegung an der Max von der Grün-Schule Merchweiler



Bewerbung um den saarländischen Ernährungspreis

„Hauptsach gudd gess“ - so der Minister in seinen einleitenden Worten für diesen Wettbewerb. Dieses Motto gilt auch an der Max von der Grün-Schule, denn gerade an einer Gebundenen Ganztagschule spielt das Essen eine besondere Rolle.

1. Rahmenbedingungen und Ist-Stand im Überblick:

Die Max von der Grün-Schule ist eine kleine Gebundene Ganztagschule mitten im Saarland. Zurzeit besuchen ca. 330 Schülerinnen und Schüler unsere Schule. Wir haben zwei Schulstandorte, einen für die Fünfer- und Sechserklassen und einen für die Jahrgangsstufen 7-10. An beiden Schulstandorten halten wir von Montag bis Donnerstag eine Möglichkeit zum Mittagessen vor. Insgesamt sind momentan etwa 300 Schülerinnen und Schüler in unserem Essensystem angemeldet. Da es sich um ein Wahlessensangebot handelt, nehmen nicht alle täglich teil; pro Tag werden durchschnittlich 180 Essen eingenommen. Die Schülerinnen und Schüler wählen gemeinsam mit ihren Eltern bis Donnerstag der Vorwoche eine von vier Essenslinien für die Tage aus, an denen sie am Schulessen teilnehmen möchten. Hier sind selbstverständlich Allergene ausgewiesen; auch für besondere Lebensmittelunverträglichkeiten wird ein Extramenü angeboten. Per Chip wird dann an der Ausgabetheke ausgelesen, was der Schüler oder die Schülerin für diesen Tag bestellt hat. Darüber hinaus steht am Standort Merchweiler ein Trinkwassersprudler für die Kinder zur Verfügung. Die Essensausgabe erfolgt durch Kräfte, die beim Schulverein angestellt sind. In Wemmetsweiler ergänzt ein inklusives Schulbistro während der Vormittagspausen unser Angebot. Als Caterer und Bistroanbieter arbeiten wir hier mit dem Werkstattzentrum für Behinderte (kurz WZB) in Spiesen-Elversberg zusammen. In Wemmetsweiler geben also Menschen mit einer geistigen Behinderung das Essen aus.

An unserer Schule essen die Lehrkräfte gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern zwischen 12.45h und 13.30h in einem Raum. Sie sitzen zusammen am Tisch und beginnen mit einer Ruhephase, damit das Essen in entspannter und friedlicher Atmosphäre eingenommen werden kann. Nach dem Essen räumen die Schülerinnen und Schüler selbständig den Tisch ab und übernehmen den Tischreinigungsdienst. Anschließend haben sie eine Stunde Freizeit, bei der sie aus verschiedenen Angeboten frei wählen dürfen. Hier wird gerade bei den Jüngeren

auf ein umfangreiches und abwechslungsreiches Sportangebot geachtet. Nach der Freizeit folgen noch einmal zwei Stunden Fachunterricht.

Darüber hinaus nimmt unsere Schule in den Jahrgangsstufen 5 und 6 am Schulobstprogramm des Saarlandes teil, bei dem unsere FöJlerin häufig gemeinsam mit einer Kleingruppe das frische Obst bzw. Gemüse zubereitet und während der Pausen allen Kindern zugänglich macht. Außerdem lernen unsere Schülerinnen und Schüler in einem Wahlpflichtbereich in den Jahrgängen 7 und 8 in unserem Schulgarten und im schuleigenen Waldcamp (jeweils ca. 600qm) viel über gesunde Ernährung, Anbau von Obst und Gemüse bzw. essbare Wildpflanzen und Pilze.

2. Konzeptentwicklung

Seit nunmehr sechs Jahren ist die Max von der Grün-Schule eine Gebundene Ganztagschule, was für alle Jahrgangsstufen bedeutet, dass die Schülerinnen und Schüler den Tag von 8.10h bis 15.45h an der Schule verbringen. Speisen anzubieten ist das eine, möglichst alle - also auch Lehrer und Betreuer sowie natürlich alle Schülerinnen und Schüler - am Essen zu beteiligen, ist das andere.

Ein Blick zurück und die Darstellung der Voraussetzungen eignen sich dazu am besten:

2.1 Anfänge und erste Schritte

Wir sind eine Schule mit zwei Schulstandorten: in Merchweiler werden in einem Gebäude, das der Gemeinde gehört, die Fünft- und Sechstklässler unterrichtet. In unmittelbarer Nachbarschaft befindet sich die Grundschule. Die Siebt- bis Zehntklässler haben Unterricht in Wemmetsweiler in einem Gebäude, das dem Landkreis gehört.

Da im Jahr 2004 die Nachmittagsbetreuung sowohl in der Grundschule als auch in unserer Schule boomte, wurde ein neues, gemeinsames Gebäude zur Betreuung und für das Mittagessen für beide Schulen in Merchweiler errichtet und 2006 eingeweiht. Träger der Nachmittagsbetreuung der Grundschule war und ist der CJD Homburg, während bei uns der Schulverein die Verantwortung für die Schulverpflegung hatte und auch noch hat. Bis zum Jahr 2012 stiegen unsere Teilnehmerzahlen an der Freiwilligen Ganztagsbetreuung auf über die Hälfte der Schüler und Schülerinnen an, so dass 2012 unsere Schulkonferenz beschloss, die Schule in eine Gebundene Ganztagschule umzuwandeln. Diese Umwandlung begann dann aufwachsend ab dem Schuljahr 2013/2014.

Schon in der damaligen Schulkonferenz wurde das Thema Schulesen diskutiert bzw. der Anspruch formuliert, dass möglichst alle an einem hochwertigen Mittagessen teilnehmen können. Bis dahin gab es nämlich nur eine warme Mahlzeit, die von einem Caterer angeliefert wurde. Die Eltern mussten zu Beginn des Schuljahres ihr Kind für die Teilnahme anmelden und

konnten lediglich bei Krankheit für den Tag abmelden. Ansonsten galt ein Abmelden vom Essen dann für das ganze Schuljahr. Auch die Qualität des Essens wurde stark bemängelt, so dass die Teilnehmezahl auf unter 10% der Schülerschaft sank. Dies müsste sich im Gebundenen Ganztage ändern, darin waren sich alle Schulkonferenzgruppen, also Eltern, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler einig. Aber wie?

2.2 Der Schulessensausschuss

Zunächst gab es die Grundidee, dass nur unter Beteiligung aller Schulgruppen - also Eltern, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler, aber auch der Träger Gemeinde und Landkreis - eine systematische Konzepterstellung reifen kann. Daher wurde ein Schulessensausschuss gegründet, zu dem auch der Caterer und der Betreiber der Nachmittagsbetreuung der Grundschule eingeladen wurden. Im Laufe der Jahre wurden dann ebenso auch die Ausgabekräfte für Merchweiler, das Personal unseres Schulgartens und der neue Betreiber der Küche und des Kiosks in Wemmetsweiler, die Werkstätten für Behinderte (WZB), dazu eingeladen.

Zu Beginn der Planungen tagte dieser Ausschuss fast monatlich, während nunmehr ein Rhythmus von zweimal im Jahr als ausreichend erachtet wird. Denn es hat sich einiges getan: Zunächst sollte die Qualität des Essens verbessert werden, denn das Wichtigste für ein Essen ist, dass es schmeckt. Also wurde der Caterer gewechselt und mit dem WZB ein passender Partner gefunden. Passend auch deshalb, da er ein zertifizierter Caterer ist und die Standards der DGE somit gewährleistet waren bzw. sind. Zudem bewarb sich die Schule beim Schulobstprogramm und erhielt für die Klassen 5 und 6 die Teilnehmezusage, die bis heute andauert. War dieses noch relativ einfach zu organisieren, so war das Thema der Getränkeversorgung durchaus schwieriger. Einig war man sich, dass zwei Wassersprudler möglichst für beide Schulstandorte angeschafft werden sollten. Aber die Anschaffungs-, Installations- und Wartungskosten für beide Standorte waren nicht realisierbar, was letztlich dazu führte, dass man sich mit allen Beteiligten einigte, zumindest für die jüngeren Jahrgänge und dann natürlich wegen des gemeinsamen Küchenortes mit der Grundschule einen Wassersprudler für Merchweiler zu installieren.

2.3 Einführung des Wahlprogramms mit MensaMax

Trotz des Catererwechsels blieben die Teilnehmerzahlen am Speiseangebot zunächst hinter den Erwartungen zurück. Die Entscheidung, nur generell am Essen teilzunehmen und keine Wahlfreiheit für den Tag zu haben, wurde in Umfragen als größtes Hemmnis angegeben. Zudem war der Verwaltungsaufwand erheblich: tägliche Telefondienste für Krankheitsabsagen, mittägliches Nachhalten, wer gegessen hatte und die Abrechnungen am Monatsende mit der Förderung durch das Sozialamt (BuT-Förderung) abzugleichen sowie diese Gelder dann mit dem Schulvereinskassierer abzubuchen bzw. bei falscher Einzugsermächtigung zurückzufordern,

trieben den Personaleinsatz selbst bei wenig Mitessenden in die Höhe. Daher gingen die Mitglieder des Schulessensausschusses gemeinsam mit Schülerinnen, Schülern und Eltern auf die Suche: sie besuchten Musterschulen für vorbildliches Schulessen in Wadern und Kassel, besichtigten die Didacta in Köln und Stuttgart und auch die Gespräche mit dem Caterer für ein größeres Wahlangebot wurden forciert. Mehrfach wurden die Veranstaltungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung besucht. Heraus kam das heutige Speiseangebot in Kombination mit einem komfortablen Bezahl- und Abrechnungssystem:

Pro Tag gibt es vier Speiseangebote:

- a) eine Normalspeise nach DGE-Vorgaben
- b) ein Salat
- c) eine vegetarische Kost und
- d) eine alternative Speise.

Letztere ist auf die Speise von a) abgestimmt, das heißt, dass ein Fischangebot nicht von einer Schnitzelalternative ausgebootet wird. Die Festlegung der alternativen Speisen hat die Schülerschaft ausgewählt und damit sich die Alternativen nicht zu oft wiederholen, wurde ein Dreiwochenrhythmus vom Essensausschuss bestimmt.

Für den Salat wurden zwei Saladetten angeschafft, damit die Schülerinnen und Schüler selbst die gewünschte Salatsorte entnehmen können.

Der Speiseplan erscheint bereits zwei Wochen zuvor online und muss bis zum Donnerstag (24h) der Vorwoche von zu Hause oder einer Handy-App im Voraus bestellt werden. Die Teilnahme ist tagesgenau wählbar und nicht kontinuierlich, es kann also auch einen Tag ohne Bestellung geben. Dieses System bietet mehrere Vorteile: der Caterer kann exakte Mengen einkaufen, die Schülerinnen und Schüler essen, was sie oder ihre Eltern wünschen, und es fällt deutlich weniger Speiseabfall an, was gut für die Umwelt ist. Zudem gibt es über die Vergabe von Sternen die Einsicht für den Caterer, welche Speisen beliebter und eher unbeliebt sind. Ein weiterer Vorteil für die Schule ist, dass bei diesem System die Eltern Geld zuvor auf ein Konto überweisen müssen, so dass in der Schule kein Bargeld benötigt wird. Für den Schulverein ist von Vorteil, dass man keinen ausstehenden Geldern „hinterherlaufen“ muss. Da in diesem System mögliche BuT-Zuschüsse auch rückwirkend eingetragen werden können, reduziert sich der Verwaltungsaufwand deutlich. Positiv ist zudem, dass jede Schülerin und jeder Schüler Lebensmittelunverträglichkeiten im System hinterlegen kann und so bei der Auswahl der Speisen automatisch gewarnt wird, falls Allergene darin enthalten sein sollten. Die Angabe der Allergene hat der Speiseanbieter für jede Speise hinterlegt. Bei Krankheit kann das Essen online abbestellt werden und es entstehen dann keine Kosten.

2.4 Organisatorische Entwicklung der Abläufe

Neben der Implementierung dieses Systems standen dann aber auch räumliche und schulorganisatorische Änderungen an: es wurde festgelegt, dass jede Klasse gemeinsam mit

ihrem Klassenlehrer essen geht unabhängig davon, ob der Schüler oder die Schülerin das schulische Essen einnimmt oder selbst mitgebrachte Speisen isst. Das gemeinsame Essen und das Einhalten der üblichen Verhaltensregeln führen dazu, dass soziale Bindungen gestärkt werden und ein Lehrer-Schüler-Verhältnis entsteht, das sich deutlich vom ausschließlich unterrichtlichen unterscheidet. Um im Klassenverband zu essen, wurden bei uns neue Tischordnungen entworfen und schallhemmende Elemente an der Decke angebracht. Die Schüler legen die Ordnungsdienste für die Reinigung der Tische nach dem Essen in ihrem jeweiligen Klassenverband fest. Zudem haben wir die Rhythmisierung des Unterrichts geändert und damit die Lernzeiten bewusst vor das Essen gelegt. Die Essenseinnahme (Zeit: 45 Minuten) wurde in einen Schichtbetrieb eingeteilt, da das Raumangebot inzwischen zu klein wurde.

2.5 Schulgarten und Waldcamp

Eine weitere Besonderheit entwickelte sich durch das Hinzukommen eines Schulgartens. Das rund 600qm große Grundstück wird von Schülerinnen und Schülern gepflegt, die im Wahlpflichtbereich der Schule ab Klasse sieben das Fach Schulgarten gewählt haben. Dort werden Kräuter und Nutzpflanzen ausgesät, geerntet und anschließend zum Essen roh oder gekocht zubereitet. Einen kompletten Tag verbringen die Lernenden im Schulgarten und entwickeln hier nicht nur ein positives Verhältnis zur Natur, sondern auch zur gesunden Ernährung. Als Alternative zum Schulgarten bieten wir auch einen Schultag in unserem Waldcamp an. Hier werden essbare Kräuter und Pilze kennengelernt und der Lebensraum Wald als schützenswerter Naturraum erfahren.

2.6 inklusives Schulbistro

Stand zu Beginn für den Schulessensausschuss nur das Mittagessen im Fokus, so kam im Jahr 2016 die Idee dazu, auch die Frühstückssituation zu ändern. In 2018 war es dann geschafft: in Wemetsweiler wurde ein Kiosk in Betrieb genommen. Als Pilotschule Inklusion sind wir besonders stolz darauf, dass die Ausgabe der Backwaren, Obstsalate und Getränke - über das Angebot haben die Schülerinnen und Schüler im Essensausschuss mitbestimmt – von Menschen mit Behinderung erfolgt und so Inklusion für unsere Schülerinnen und Schüler auch hier positiv erfahrbar ist. Parallel zur Einführung des Kiosks, der morgens ab 7:45h bis mittags 11:30h betrieben wird, änderte die Schulkonferenz die Zugangsregeln für die Schülerinnen und Schüler. Alle haben das Recht, sich bereits morgens vor Unterrichtsbeginn in der Cafeteria, in der der Kiosk untergebracht ist, niederzulassen und so den Tag in Ruhe und mit einem Frühstück zu beginnen. Noch eine weitere Änderung ergab sich daraus: die Menschen mit Behinderung vom WZB, die morgens im Kiosk arbeiten und besonders geschult sind, übernahmen nun auch die Ausgabe des Mittagessens.

2.7 Verankerung im Unterricht

Gesunde Ernährung steht im Lehrplan der Gemeinschaftsschule vorrangig für die Klassenstufe Sieben. Ist die Verankerung dieses Themas somit also Pflicht, so setzen wir bereits in Klasse 6 damit ein: Wir nutzen den Unterricht in Arbeitslehre, der in mehreren Bereiche über das Jahr verteilt angeboten wird. Alle Schüler werden in Kleingruppen eingeteilt und jede Gruppe muss jedes Themengebiet für 6-8 Wochen besuchen. Ein Gebiet befasst sich ausschließlich mit gesunder Ernährung: Schülerinnen und Schüler lernen die aid-Ernährungspyramide kennen und bewerten damit ihre Lebensmittelauswahl aus ernährungsphysiologischer Sicht. Theoretische Inhalte werden mit praktischen Einheiten ergänzt. Dabei stellen die Kinder kleinere Gerichte her, wie z.B. gesundes Fingerfood aus Gemüsesticks mit Kräuterdipps, Porridge mit Früchten und Nüssen, zuckerfreie Milchshakes und vieles mehr. Bei der Nahrungszubereitung lernen sie gleichzeitig, den Sinn von Hygiene, Arbeitsplatzgestaltung und des gemeinsamen Essens zu verstehen und richten sich danach. Die Themen Saisonalität, Regionalität und auch Nachhaltigkeit spielen bei jeder Unterrichtseinheit eine große Rolle!

In Jahrgangsstufe 7 behandeln sowohl der NW- als auch der Deutschunterricht das Thema Gesunde Ernährung: Die Siebtklässler erstellen im Fach Deutsch ein klasseneigenes Kochbuch und anschließend ein kleines Ernährungslexikon mit den Grundbegriffen einer gesunden Ernährung! Dabei werden sie auch angehalten, die Zutatenlisten der mitgebrachten Essens- und Getränkeprodukte kritisch zu überprüfen. Als Abschluss der Unterrichtseinheit bereitet die jeweilige Klasse ein Früchtemüsli zu, zu dem die Kinder Obst, Flocken, Nüsse, Joghurt usw. mitbringen.

Besonders intensiv wird das Thema Gesunde Ernährung in unserem Wahlpflichtangebot behandelt. Alle Schüler, die nicht die zweite Fremdsprache ab Klasse Sieben wählen, können sich entweder für das Angebot Schulgarten/Wildniscamp oder für Sport und Gesundheit entscheiden. In Ergänzung zum bereits beschriebenen Schulgartenbereich werden im Bereich Sport und Gesundheit die praktischen Handlungsfelder der Ernährung in Bezug zur sportlichen Aktivität gesetzt.

3. Ausblick

Hat sie die Essensteilnahme überaus positiv entwickelt, so hat unser Schulessensausschuss weitere Themen auf der Agenda: die Einführung von Cook and Chill für vor Ort zubereitete Speisen, ein Wassersprudler für den Standort Wemmetsweiler und die Einführung von verpflichtender Teilnahme am Essen werden derzeit diskutiert.

4. Resümee

Für unsere Schule ist das Schulessen ein wichtiger Bestandteil unseres ganzheitlichen Konzeptes. Durch gesellschaftliche Veränderungen, wie z.B. die Doppelberufstätigkeit vieler Eltern, hat die Schule immer mehr Erziehungsaufgaben übernommen. Hierzu gehört auch die Verantwortung für eine gesunde Ernährung. So ermutigen unsere Lehrkräfte Schülerinnen und Schüler, auch unbekannte Speisen zu probieren und ungesundes Essen zu vermeiden, und sie achten vor allem darauf, dass kein Kind hungrig in die letzte Unterrichtsdoppelstunde gehen muss. Auch die Beachtung von Tischmanieren und Essenskultur wird in den Klassen nicht nur diskutiert, sondern von und mit Lehrkräften gelebt und vorgelebt.

Ein Kind, das sich so geborgen und angenommen fühlt, hat schlichtweg bessere Voraussetzungen für ein gelingendes Lernen.