

# Das kostet ein Schulessen in der Region

## ERNÄHRUNG Vergleich der weiterführenden Schulen – Unterschiede bei der Preisgestaltung

VON DANIEL KODALLE

**IM NORDWESTEN** – „Und, was gab es heute in der Schule zu essen?“ Eine Frage, die einige Eltern ihren Kindern regelmäßig stellen dürften. Denn fast 75 Prozent aller allgemeinbildenden Schulen in Niedersachsen sind Ganztagschulen. Ein Kind, das täglich in einer Schule essen würde, würde dafür im Nordwesten im Durchschnitt etwa 3,90 Euro pro Essen bezahlen. Dabei gibt es jedoch deutliche Unterschiede.



Essensausgabe in der Mensa der David-Fabritius-Ganztagschule in Westerholt im Landkreis Wittmund: Hier kochen Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit Ludmilla Stecker (links) täglich für etwa 80 bis 100 Mitschüler sowie für Schülerinnen und Schüler der benachbarten Grundschule.

BILD: DANIEL KODALLE

### ■ DIE ERGEBNISSE

Am preiswertesten essen Schülerinnen und Schüler in den Landkreisen Wesermarsch (im Schnitt 3,30 Euro pro Essen) und Aurich (3,50 Euro). Am teuersten ist es in den Landkreisen Leer (4,50 Euro) sowie zukünftig in der Stadt Oldenburg, wo das Rahmenkonzept „Schulverpflegung Oldenburg“ derzeit umgesetzt wird (angestrebter Preis pro Mahlzeit: 4,70 Euro). In der Wesermarsch, wo es im Schnitt am günstigsten ist, werde eine Preisanhebung geprüft, heißt es.

In Emden sei es im Sommer bereits zu einer Preissteigerung gekommen. Das Mittagessen kostet seither 4,85 Euro. Die Stadt Emden habe sich entschieden, eine Preisbremse einzuführen: Die Eltern zahlen daher 3,90 Euro pro Essen, die Differenz trägt die Stadt.

Bezugsuschus wird das Essen an den weiterführenden Schulen in mehreren Kreisen. Aurich übernimmt in den überwiegenden Fällen 0,30 Euro pro Essen. Andere Kreise weisen darauf hin, dass das Essen nicht direkt bezugsuschus wird, jedoch die Kosten für Personal und Ausstattung der Mensen bezahlt werde. Wie mit der anstehenden Erhöhung der



Schälen Möhren: Küchenhelferin Ludmilla Stecker und Can Pekkügür aus der Klasse 10b.

BILD: DANIEL KODALLE

Mehrwertsteuer im Januar verfahren wird, stand bei vielen Kreisen noch nicht fest.

### ■ DIE TEURE MENSA

Mit 4,80 Euro ist das Essen am Gymnasium Wildeshausen (Landkreis Oldenburg) derzeit eines der teuersten in unserer Region. Mehr als hundert Schüler essen dort laut Schulleiter Andreas Langen täglich. Mehr als 1000 Schüler besuchen die Schule. Gekocht wird vor Ort von einem Unternehmen, das die Mensa betreibt. Vor einem Jahr sei der Preis erhöht worden. Eine Besonderheit sei, dass das Essen

in Buffetform angeboten werde und dass die Schüler sich so oft Nachschlag nehmen dürften, wie sie wollen.

Die Schulleitung der Kooperativen Gesamtschule Rastede, an der das Essen 4,40 Euro kostet, war nicht bereit, uns Auskunft zur Gestaltung des Angebots zu geben.

### ■ DIE PREISWERTE MENSA

Preiswert ist es im Landkreis Wittmund an der David-Fabritius-Ganztagschule in Westerholt. Dort zahlen die Schüler lediglich drei Euro für ein Essen. 80 bis 100 Portionen werden täglich in der



Richten die Salate an: Loona Plantör (links) und Josefine de Vries.

BILD: DANIEL KODALLE

Mensa ausgegeben, sagt der stellvertretende Schulleiter Christian Stelzer. Die Quote ist enorm, 70 bis 80 Prozent der Schüler, die nachmittags Unterricht haben, nutzen das Angebot. Etwa 250 Schüler besuchen die Oberschule. Dass es hier so preiswertes Essen gibt, liegt daran, dass Schüler für Schüler kochen. Die Personalkosten sind minimal, lediglich eine Küchenhilfe wird beschäftigt.

Wir haben uns die Mensa angeschaut. Bei unserem Besuch ist eine Schülergruppe der Klasse 10b mit der Küchenhilfe Ludmilla Stecker in der Mensaküche und bereitet Des-

serts, Lasagne und Salate zu. Der 17-jährige Can Pekkügür knetet Weißkohl, der nach den Winterferien im Januar als Sauerkraut serviert werden soll. „Es macht immer Spaß hier“, sagt Pekkügür.

Gekocht wird immer frisch, Fertigprodukte sind tabu. Dass dies möglich ist, ist auch dem Umbau der Schule vor einigen Jahren zu verdanken. Die damalige stellvertretende Schulleiterin Maria Hemmers hat darauf hingewirkt, dass die Mensa eine entsprechende Ausstattung erhält, um vor Ort Kochen zu können. Für Nachfolger Stelzer ist klar: Das ist ein Erfolgsrezept.