Eine Schule revolutioniert das Mensa-Essen

ERNÄHRUNG Oberschule Westerholt entschied sich, täglich frisch zu kochen – und das konkurrenzlos günstig

VON IMKE OLTMANNS

Westerholt - In Großküchen soll es immer rau zugehen? Nicht in dieser Küche am Rande von Westerholt. Hier ist die Stimmung locker, es wird gelacht und auch mal ein Spruch gemacht. Klar, es ist keine professionelle Großküche, was die Oberschule Westerholt hier betreibt, es ist eine Schulmensa. Andererseits gehen hier aber auch bis zu 100 Essen pro Tag über den Tisch.

An diesem Montagvormittag steht der Zehntklässler Leon an der Wurstmaschine. Die 15-jährige Josefine wäscht und schnibbelt Salat. Ihre Mitschülerinnen Delilah und Loona wischen und putzen schon mal und decken die ersten Tische. Alle vier gehören zum regelmäßigen Küchendienst der Oberschule. Sie sind die Antwort auf die Frage, warum die Schüler an dieser Schule so gut und konkurrenzlos günstig essen können. Drei Euro sind es jetzt pro Mahlzeit, bis vor Kurzem waren es sogar nur zwei Euro.

Die Schule: Die David-Fabricius-Ganztagsschule ist eine Oberschule in Westerholt mit einem Einzugsgebiet, das sich über die Samtgemeinde Holtriem hinaus erstreckt bis nach Dunum, Hage, Esens und Aurich. Aktuell sind dort rund 250 Schüler zwischen 10 und 16 Jahren, 30 Lehrer und rund ein Dutzend Erzieher und Schulbegleiter. Seit 2011 gibt es hier ein Ganztagsangebot und damit auch ein Schulessen. Das Besondere: Es gibt keinen Caterer, stattdessen wird jeden Tag frisch gekocht, und zwar von den Schülern selbst. Mithilfe einer Küchenkraft und zwei kochbegeisterten Lehrern, die sich in der Küche abwechseln. Auch das macht das Angebot so günstig: „Wir haben eben kaum Personalkosten", erklärt der stellvertretende Schulleiter Christian Stelzer.

Wie sie auf das Konzept gekommen sind? „Zwei Dinge waren uns wichtig", sagt Stelzer, „wir wollten selbst die Qualität des Essens bestimmen und wir wollten die Schüler involvieren." Das laufe als eine Art AG, an verschiedenen Tagen der Woche kann man in der 5. und 6. Stunde zum Kochteam gehören oder stattdessen ein anderes Angebot wahrnehmen, Sport zum Beispiel. Wohlgemerkt: Das Ganze ist über den Projektstatus längst hinaus. Die Oberschule betreibt dieses System seit 2011. „Und wir haben noch nie darüber nachgedacht, das zu verändern", stellt der stellvertretende Schulleiter fest.

Das selbst gekochte Tagesgericht in der Mensa: Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffelbrei. FOTOS: OLTMANNS

Leon aus Blomberg ist heute für die Zubereitung der Bratwurst zuständig.

Josefine aus Nesse ist die „Salatkönigin" in der Schulküche.

Ralf Dohmen ist Musik- und Englischlehrer und kocht regelmäßig mit. Ludmilla Stecker ist Küchenhilfskraft.

Bratwurstkoch Leon und zwei seiner Mitschülerinnen an der Pfanne.

Die Schüler: An diesem Montag soll es in der Westerholter Schulmensa Bratwurst mit Rotkohl, Soße und Kartoffelbrei geben. Leon hat dafür schon mit der Küchenhilfskraft Ludmilla Stecker aus den sieben Kilo Mett (morgens vom Edeka-Markt im Ort geholt) eine Bratwurstmasse gemacht, angereichert mit ordentlich Zwiebeln und Gewürzen, darunter auch Cumin. Nun steht er mit Ludmilla an der Wurstmaschine, später auch an der großen Kippfpfanne, um die Würste nach und nach zu braten. „Es schadet ja nicht, wenn man weiß, wie man kochen kann", sagt der Zehntklässler.

Hinter ihm rührt Josefine de Fries das Dressing für den Salat an. Das Rezept? „Frei nach Schnauze", sagt sie. Vor allem dürfe der Knoblauch nicht fehlen. Die anderen nennen sie die Salatkönigin, weil Josefine irgendwie immer am Salatschnibbeln ist. Macht nichts, sagt sie, das mache sie gerne und außerdem bekomme sie oft Komplimente für ihre Salate.

Die Erwachsenen: Ohne Aufsicht sind die Schüler natürlich nicht. Auch Ralf Dohmen ist an diesem späten Montagvormittag in der Küche. Er macht den vegetarischen Auflauf fertig, setzt Kartoffeln auf und stampft sie mit ordentlich Butter und Muskatnuss zu Kartoffelbrei. Nebenbei beantwortet er Fragen der Kochschüler und passt auf, dass alle wissen, was sie tun sollen. Der Küchendienst ist Dohmens Zweitjob, eigentlich ist er Lehrer und hat an diesem Morgen auch schon Englisch unterrichtet. Aber er kocht eben auch gern, „und die Arbeit in der Küche ist auch abwechslungsreich", sagt er.

Das Herz der Schulmensa ist aber zweifellos Ludmilla Stecker, sie ist die Konstante in der Küche und jeden Tag da. Sie plant die Gerichte zusammen mit den beiden Lehrern und kauft auch ein. 100 Kilo Gemüse verbrauchen sie im Monat, rechnet Stecker vor, und etwa 40 Kilo Fleisch. Eine gelernte Köchin ist sie nicht, kochen kann sie aber. Diese Woche gibt es übrigens noch Sauerkraut, natürlich auch selbst gemacht. Stecker hat mit den Schülern Weißkohl geschnibbelt und ihn mit Salz angesetzt. Und sonst? Grünkohl kommt hier auf den Tisch, Suppen, Birnen und Hüdel, selbst Updrögt Bohnen gab es schon. Und da man es hier mit Schülern zu tun hat, stehen auch Pizza, Burger und Hot Dogs auf dem Speiseplan. Man mag kaum fragen und bekommt auch umgehend die nickende Antwort: Alles selbst gemacht!

Ganz spurlos geht dieses Konzept möglicherweise auch an den Zukunftsplänen der Schüler nicht vorbei. Zwei von ihnen seien Köche geworden, sagt Ludmilla Stecker. Ob das nun wirklich mit dem Kochen in der Schulmensa zusammenhänge, könne sie natürlich nicht sagen. Aber möglich ist es schon.