

Am Magdeburger Norbertusgymnasium dürfen die Schüler jetzt selbst am Mittagsbüfett bestimmen, was und wie viel sie essen

Heute mal Griesbrei mit Würstchen?

Schulspeisung – aber ein bisschen wie im Hotel. In diesen Genuss kommen seit einigen Tagen die Schüler des Magdeburger Norbertusgymnasiums. Hier können die Kinder jetzt ihr Essen am Büfett selbst zusammenstellen. In Sachsen-Anhalt ist das bislang die große Ausnahme. Die Kinder sind von der neuen Freiheit begeistert.

Von Oliver Schlicht

Magdeburg. Friedrich-Wilhelm, Tom, Paul und Fabian fahren voll auf Kartoffelbrei ab. Man sieht es den Tellern an. Dazu eine Bratwurst. Die vier Sechstklässler essen mit jeder Menge Appetit. „Tolle Sache das Büfett“, schwärmt Tom und alle nicken. Paul setzt noch einen drauf: „Sogar Griesbrei mit Würstchen geht.“ Er hat die Lacher auf seiner Seite. Gegessen habe er diese abenteuerliche Zusammenstellung zwar noch nicht. Aber, dass er es essen könnte, findet Paul Klasse.

Seit Schuljahresbeginn wird am Magdeburger Norbertusgymnasium gegessen wie kaum sonst an einer Schule in Sachsen-Anhalt. Schulspeisung am Büfett, fast wie im Hotel geht es zu. Platz genug dafür hat die Schule in der großen Mensa. Nachdem am Eingang der Strichcode der Essenskarte eingescannt wurde, dürfen sich die Kinder in der Mensa an drei großen Theken und an einer Obst- und Gemüsebar bedienen. Die Theken können frei umgangen werden. So kommt es in den Pausen zwischen 11 und 14 Uhr, in denen die verschiedenen Klassen „Büfett-Zeiten“ zugeleitet bekommen haben, zu keinem großen Gedränge.

Manchmal auch Süßspeisen

Heute gibt es: Kartoffelbrei, Kartoffeln, Blumenkohl, Zucchini, Eierragout, Bratwürste und Nudelaufguss mit Gekochtes. Als Nachtisch werden zwei- bis dreimal wöchentlich Süßspeisen angeboten. Heute dürfen sich die Kinder an einer ansehnlich ausgestatteten Obst- und Gemüsebar bedienen. Öl, Essig und Dressings stehen dort bereit. Auf besonderen Wunsch der Eltern wird aber auf Salz, Pfeffer zum Nachwürzen sowie auf Ketchup und Senf völlig verzichtet. Zu trinken gibt es ausschließlich Wasser aus der Leitung. Das hat überprüfte Trinkwasserqualität und wird ständig in Kannen frisch und kühl erneuert.

Um eine Befürchtung gleich vorwegzunehmen: Nein, das Schulbüfett bei „Norbertus“ ist nicht nur etwas für Kinder mit reichen Eltern. Der Essenspreis ist nach der Umstellung nur um 60 Cent gestiegen. Die Büfett-Versorgung pro Tag und Kind wird jetzt mit 2,85 Euro berechnet.

„Wir betrachten das Norbertusgymnasium als wichtigen Modellversuch“, erzählt Stephan Dürholt, Unternehmens-



Alle Theken können von den Kindern umrundet werden. In drei großen Theken steht das Essen bereit. Die Kinder dürfen sich ihre Mahlzeit selbst zusammenstellen.

sprecher von „Sodexo“, dem Anbieter, der im Norbertusgymnasium auftritt. „Sodexo“ versorgt in Sachsen-Anhalt 95 Schulen, in ganz Deutschland sind es etwa 1200. Dürholt: „Magdeburg ist bundesweit die erste von diesen 1200 Schulen, in der wir das Büfettangebot einführen.“ Im Schlepptau von Magdeburg wird gerade auch in einem Schulzentrum in Sehnde bei Hannover die Umstellung des Schullebens vorbereitet. Noch im Herbst sollen aber auch anderen Schulen in Sachsen-Anhalt entsprechende Angebote unterbreitet werden.

Dafür gibt es allerdings ein paar Voraussetzungen. Dürholt: „Hier im Norbertusgymnasium versorgen wir täglich 370 Schüler, die am Essen teilnehmen. Da lohnt sich ein Büfett. Sehr viel weniger Esser dürfen es aber nicht sein.“ Die Schule muss auch über große Räumlichkeiten verfügen. „Und eine unserer Küchen muss in der Nähe sein. In Magdeburg kochen wir im Süden der Stadt.“

Der Grund: „Die Planung des Büfettessens erfordert eine große Flexibilität“, erzählt Sibylle Brüning, die das Büfettprojekt am Gymnasium in der Einführungsphase als Teamleiterin des Gastronomie-Dienstleisters GDS betreut. „In der ersten Woche musste die Küche schon Wiener Würstchen und Pizzas nachliefern.“ Das ging aber schnell. „Ein Anruf und eine halbe Stunde später

war der Küchenwagen schon da.“

Zwar seien alle Schüler aufgerufen, auf einem Speiseplan auf der Internetseite von „Sodexo“ vorab ihr Lieblingessen des Tages anzukreuzen, damit die Küche halbwegs korrekt planen kann. Aber am Tag selbst darf jeder Schüler natürlich essen, was er will. Und wenn der Kartoffelpuffer erst mal in der Schale düftet, lässt so mancher Schüler die angekreuzte Bulette lieber liegen. Oder ist den Klops zum Nachtisch mit Vanilleleose.

Nein, bislang scheint sich dieser kulinarische Alptraum von mancher Norbertus-Mutter nicht bewahrheitet zu haben. Brüning: „Wir sind geradezu begeistert, wie vernünftig die Kinder essen. Zum Beispiel nehmen sie auch wirklich so viel, wie sie schaffen. So wenig Abfall hatten wir noch nie.“ Auch habe sie beobachtet, dass die Zusammenstellung der Gerichte nicht einseitig, sondern vorwiegend konservativ sei: Kartoffeln, Fleisch, Gemüse. „Vorhin hat sogar jemand nach Sauerkraut zum Würstchen gefragt. Darauf hatten wir heute eigentlich verzichtet, weil Kinder häufig Sauerkraut nicht mögen“, so Sibylle Brüning.

Sauerkraut – dieses schöne deutsche Gemüse hat der Schuldirektor vom Norbertusgymnasium bei seinem Besuch im französischen Orleans im Mai 2009 bestimmt nicht aufgetischt bekommen. Heinrich Wiemeyer war zu Gast in der Partnerschu-

le „St. Paul Bourdon blan“ – und vom dortigen Büfett in der Schulkantine begeistert. Der Zufall wollte es, dass auch die französische Schule von „Sodexo“ becocht wird – das Großunternehmen kommt ursprünglich aus Frankreich. „In Magdeburg zurück, habe ich die gefragt: Wenn ihr das in Frankreich könnt, dann muss das doch hier auch gehen.“

„Sodexo“ zeigte sich offen für die Idee. Die Firma erstellt ein Konzept, die Schule und auch die Eltern und Schüler helfen kräftig mit bei dieser Planung

und schließlich kam auch bei „Sodexo“ „von oben“ grünes Licht, so dass die Firma in Sachsen-Anhalt etwa 50 000 Euro in das Magdeburger Projekt investieren konnte. Geld, das vor allem für die Anschaffung der umfangreichen Thekentechnik nötig war.

„Sodexo“ ist nach eigenen Angaben der mit Abstand größte Anbieter von Schulleben in Sachsen-Anhalt. Inwieweit auch Mitbewerber an solchen Büfett-Lösungen arbeiten, ist schwierig zu klären. So wirbt etwa auch das Unternehmen

„apetito“ für Büfett in Schulen auf seiner Internetseite. Eine Nachfrage Sachsen-Anhalt betreffend scheiterte dort aber leider schon an einer einfachen Kleinigkeit.

Unternehmenssprecherin Ruth Fislage: „Leider können wir keine Anzahl von Schulen nennen, die appetito in Sachsen-Anhalt beliefert. Aus Wettbewerbsgründen nennen wir diese Zahlen nicht.“ Büfettversorgung gebe es in Jena und Erfurt. „Immer mehr Schulen fragen nach solchen Buffetsystemen. Denn nur mit einem ge-

wissen Maß an Eigenverantwortung lernen die Schüler, richtig und gesund zu essen“, so die Unternehmenssprecherin.

Wie viel Büfett es an deutschen Schulen gibt, kann auch Dr. Elke Liesen von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in Stuttgart nicht sagen. „Das wird statistisch nicht erfasst. Aber man kann sicher sagen, dass dies noch die große Ausnahme ist.“ Ihr selbst seien zwei Schulen in Bonn und Hamburg bekannt.

Lehrer sollten genau auf der Teller schauen

Die Ernährungsexpertin hat sich im Rahmen des vom Bund initiierten Projektes „Schulen + Essen = Note 1“ viel mit Schulspeisung beschäftigt. Büfett in Schulen sieht sie mit zwierspaltigen Gefühlen. Wichtig sei, dass pädagogisches Personal genau hinschaut, wie vernünftig die Kinder ihre Teller füllen. „Und ich bezweifle etwas, ob man das als Lehrer mit so vielen Kindern den Überblick behält.“

Sie befürchtet, dass sich Kinder am Büfett wenig ausgewogen ernähren. Liesen: „Man kennt das ja selbst aus seiner Mensazeit. Wenn es Fisch gibt, isst man lieber zweimal Nachtisch.“ Aber auch die Expertin räumt ein: „Wenn Büfett noch stärker mit Aufklärung übers Essen einhergehen, kann das auch die Ernährungskompetenz der Schüler verbessern helfen.“

Heinrich Wiemeyer, Direktor vom Norbertusgymnasium, hat sich für diesen Weg entschieden. Gleich zum Schuljahresbeginn wurden alle Klassenlehrer in einem Brief von ihm aufgefordert, über das Thema Essen zu sprechen. „Wenn wir eine ganzheitliche Erziehung wollen, dann gehört für mich die Kultur des Essens mit dazu“, sagt er.

Vielleicht gehört zu dieser Essenskultur in der Schule ja auch, dass man mal Griesbrei mit Bratwurst ausprobieren muss. Nur so kann das experimentierfreudige Kind schließlich feststellen, wie Griesbrei mit Bratwurst schmeckt.



Am Eingang zum Büfett scannt Schülerin Anne ihre Chipkarte ein. Anschließend kann sie sich am Büfett frei bedienen. Fotos (3): Oliver Schlicht



Die Obst- und Gemüsebar: Heute gibt es neben Äpfeln, Pflaumen und Aprikosen auch Bohnensalat, geschnittene Möhrchen, Gurken, Kohlrabi und Paprika. Auch Öl, Essig und Dressing stehen bereit.