

Artikel publiziert am: 02.06.2012 - 03.00 Uhr

Artikel gedruckt am: 01.06.2012 - 14.59 Uhr

Quelle: <http://www.extratipp.com/nachrichten/regionales/rhein-main/gruene-bohnen-bleiben-topf-2340721.html>

## Grüne Bohnen bleiben im Topf

Die Main-Taunus- und Brühlwiesenschule liegen direkt nebeneinander im Zentrum von Hofheim. Sie teilen sich eine Mensa, im Schülerjargon Cafta genannt. Nur wenige hundert Meter davon entfernt befindet sich mit dem Chinon-Center ein Konsumtempel. Von Norman Körtge



© nkö

Essensausgabe in der Mensa an der Heinrich-Mann-Schule in Dietzenbach. Das Team von Leiterin Latifa El-Mhef-Schulz (rechts) zeigt vollen Einsatz.

Was dort fehlt, ist ein klassisches Fastfood-Angebot. Zumindest ist das die Forderung von Michael Matz, Vorsitzender der Jungen Union Hofheim, der sich auf eine Umfrage unter jungen Hofheimern bezieht. *„Die Oberstufenschüler nehmen die Cafta vor allem in kleineren Pausen in Anspruch. In der Mittagspause eher weniger“*, berichtet Matz. Da würden sie oft auf andere Angebote in der Umgebung wie Dönerläden oder Pizzerien ausweichen. Eine McDonalds-Filiale im Chinon-Center wäre ein

willkommenes zusätzliches Essensangebot.

Das stößt auf deutliche Kritik von Ginan Osman von der Grünen Jugend Main-Taunus. *„Ein Fastfood-Restaurant neben einer Schule ist ein Schritt in die falsche Richtung“*, sagt die Main-Taunus-Schülerin. Das Essverhalten der Schüler würde negativ beeinflusst. Außerdem stehe die Idee im krassen Widerspruch zum Projekt *„Schule & Gesundheit“* der Landesregierung. Osman schlägt vor: Einen trendigen Saftladen mit Shakes oder ein gemütliches Bistro mit leckeren Snacks aus der Region.



© nkö *Die Küchengeräte haben eine andere Dimensionen: Koch Gerhard Peter mit einem überdimensionalen Rührbesen.*

Der Grund, warum es viele ältere Schüler in der Mittagspause nicht in die Cafta zieht, liegt aber nicht nur am Essen. Laute Fünftklässler am Nebentisch können nervig sein. Und Matz schreckt so manches mal *„die ewig lange Schlange ab“*.

Eine Problematik, die Mike Gräf von der gemeinnützigen Integrationsgesellschaft Esswerk in Offenbach gut kennt. *„Es sind eine Vielzahl von Faktoren, die über die Akzeptanz einer Mensa entscheiden“*, berichtet Gräf, dessen Mitarbeiter von den beiden Großküchen an der Rodgauer Geschwister-Scholl-Schule und der Dietzenbacher Heinrich-Mann-Schule aus täglich zwischen 800 und 900 Essen an 15 weitere Kitas beziehungsweise Schulen liefern. Einer der Faktoren sei es eben, dass Fünftklässler und angehende Abiturienten unter einem Dach, in einem Raum verköstigt werden. Da sei der Caterer aber auf die Unterstützung der Lehrer angewiesen. Hinzu kommt aber auch die Erziehung seitens der Eltern. *„Was kennen die Kinder und was nicht?“*, fragt Gräf.

Das Tagesgeschäft beweist es. Mittwochmittag in der Mensa der Heinrich-Mann-Schule in Dietzenbach. Hacksteak und Kartoffeln gehen immer, bei den grünen Bohnen winken viele ab.

Deshalb wünscht sich Gräf auch, dass gesunde und ausgewogene Ernährung an der Schule gelehrt wird. Dass nach Möglichkeit regionale Produkte verwendet werden, auf Bio-Zertifizierung sowie auf Nachhaltigkeit wie bei Fischen wert gelegt wird, gehöre zumindest bei Esswerk zu den Standards. Nichtsdestotrotz ist es unabdingbar, immer wieder Rücksprache mit Schülern, Lehrern und Eltern zu halten, sagt Gräf. Nur so könne die Herausforderung, möglichst viele Geschmäcker zu befriedigen, erreicht werden. Während der Fußball-Europameisterschaft gibt es außerdem neue Geschmackserfahrungen. Dann werden landestypische Gerichte der deutschen Gruppenegegner serviert: Etwa das portugiesische Fleischgericht *„Picado“* oder das niederländische *„Stampott“* – eine Mischung aus Kartoffeln, Putenschinken und Endiviensalat.

Ähnliches plant auch FPS-Catering aus Frankfurt. Das Unternehmen, das über 40 Einrichtungen im Rhein-Main-Gebiet beliefert und täglich zirka 3000 Essen kocht, macht sich viele Gedanken, wie Essen aufgewertet werden können. *„Indem Lieblingsessen und Trendgerichte mit vollwertigen Produkten kombiniert und aufgewertet werden, werden Kinder mit neuen Zutaten vertraut gemacht“*, sagt ein Unternehmenssprecher. Zudem wird jeden Monat eine „Geschmacksreise“ unternommen, um Kinder mit neuen Gerüchen und Geschmäckern vertraut zu machen. Die oft bemängelte fehlende gemeinsame Mittagessenskultur in Deutschland kann FPS-Catering indirekt bestätigen. Bei staatlichen Einrichtungen betrage der Anteil der Kinder, die das Essensangebot in der Mensa nutzen, nur etwa zehn Prozent.

Was sind Ihre Erfahrungen mit dem Mittagessen in Kitas und Schulen? Am einfachsten die Kommentarfunktion zu diesem Artikel nutzen. Leserbriefe per E-Mail an

[redaktion@extratipp.com](mailto:redaktion@extratipp.com).

---

Artikel lizenziert durch © extratipp

Weitere Lizenzierungen exklusiv über <http://www.extratipp.com>