Frisches statt Tiefgekühltes

Die Burger Gemeinschaftsschule will das Mittagessen neu organisieren

Von Oliver Tobolewski

Burg – Das Mittagessen, das die Schüler der Gemeinschaftsschule serviert bekommen, legt mehrere hundert Kilometer zurück. Das soll sich ändern. In der Schule soll frisch gekocht werden. Burgs Lokalpolitiker unterstützen den Vorstoß.



Das Mittagessen, das die Schüler der Gemeinschaftsschule serviert bekommen, legt mehrere hundert Kilometer zurück. Das soll sich ändern. *Foto: Warmuth*

Rund 6000 Essen gehen pro Jahr über die Mensatheke, im Schnitt also 40 Essen pro Tag, sagt Lehrer Olaf Thode, der sich mit um den Speiseplan an der Gemeinschaftsschule kümmert. Gekocht werde jedoch nicht in Burg, sondern im mehrere hundert Kilometer entfernten Rheine. Das Mittagessen werde tiefgekühlt geliefert und vor Ort erwärmt. Der Salat werde vor Ort vorbereitet und Nachtisch zugekauft. Als zusätzliches Angebot gebe es den Kiosk, wo die Schüler vormittags belegte Brötchen, Getränke sowie Müsliriegel und mittags Fladenbrote erwerben können.

Grundsätzlich seien die Erfahrungen, die die Gemeinschaftsschule mit dem Anbieter des Mittagessens gemacht habe, gut, sagt Thode. Dennoch sei es ein Nachteil, dass die Ware tiefgekühlt ist. Um diese haltbar zu machen, würden mehr Stabilisatoren und mehr Salz eingesetzt. Mit der derzeitigen Regelung produziere die Schule viel Plastik- und Papiermüll, benötige Platz zum Lagern und verbrauche wegen der langen Anlieferung viel Energie.

Pro Portion zahlen die Burger Schüler für das Essen 2,50 Euro. Das ist jedoch nicht der reale Preis. Dieser liegt bei 4,32 Euro. Die Differenz wird von der Gemeinde und dem Amt als Träger der Schule übernommen. Das Mittagessen wird mit mehreren Tausend Euro im Jahr bezuschusst. Von Seiten der Gemeinde liegt dem ein Beschluss aus dem Jahr 2016 zu Grunde. Damals entschieden Burgs Lokalpolitiker, dass ein Essen maximal 2,50 Euro kosten darf.

Unter dem Strich bleibe die Mahlzeit relativ teuer und nicht sonderlich gesund, so Thode. Die Schule will jedoch gesunde Ernährung fördern und nachhaltiger werden. Ein Weg dahin sei, künftig das Essen in der vorhandenen Küche vor Ort zuzubereiten, wie es beispielsweise in Büsum gemacht wird. Um diese Alternative besser kalkulieren zu können, „haben wir uns Hilfe von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geholt".

Der gemeinnützige Verein habe errechnet, dass die Kosten lediglich um 2100 Euro im Jahr steigen. „Für einen Wareneinsatz von 1,80 Euro würden wir ein vollständiges Menü inklusive Salat und Nachtisch bekommen", sagt Thode. Hinzu kommen jeweils pro Essen 92 Cent für die derzeitige Küchenkraft, 1,40 Euro für das Personal, das kocht, und 55 Cent für die Betriebskosten. Letztlich koste die Mahlzeit dann 4,67 Euro und damit 35 Cent mehr als die Tiefkühlvariante.

Bei Burgs Lokalpolitikern stieß diese Idee auf offene Ohren. „Frisches Essen ist immer gut", sagte Rolf Ladwig (SPD) während der jüngsten Sitzung der Gemeindevertreter. Auch Dirk Krohn (CDU) fand die Idee sehr gut, vor allem wenn für die Kindergärten im Ort und die Grundschule gleich mitgekocht werde. Die Feinheiten – wer den Koch einstellt und wie eine Vertretungsregelung während der Kranken- und Urlaubszeit aussehen könnte – müssen jedoch erst noch geklärt werden. Harald Bolling (Pro Burg) sagte: Die Mehrkosten seien nicht hoch, „wir sollten am Ball bleiben". Für Boie Lorenz (Burg Aktiv) ist dies eine Stellschraube, um die Qualität anzuheben. Die Verwaltung soll nun prüfen, ob die Gemeinde einen Koch anstellen könne. Während der nächsten Sitzung sollen erste Ergebnisse präsentiert werden. Ab dem neuen Schuljahr soll an der Gemeinschaftsschule frisch gekocht werden, lautet das Ziel der Kommunalpolitiker.