

Seelmann-Eggebert, Guido

Mittagessen an Ganztagschulen - das Versorgungskonzept an der IGS Hermann-Ehlers-Schule in Wiesbaden

Appel, Stefan [Hrsg.]; Ludwig, Harald [Hrsg.]; Rother, Ulrich [Hrsg.]; Rutz, Georg [Hrsg.]: *Schulkooperationen. Schwalbach, Taunus : Wochenschau-Verl. 2005, S. 130-138. - (Jahrbuch Ganztagschule; 2006)*



Empfohlene Zitierung/ Suggested Citation:

Seelmann-Eggebert, Guido: Mittagessen an Ganztagschulen - das Versorgungskonzept an der IGS Hermann-Ehlers-Schule in Wiesbaden - In: Appel, Stefan [Hrsg.]; Ludwig, Harald [Hrsg.]; Rother, Ulrich [Hrsg.]; Rutz, Georg [Hrsg.]: *Schulkooperationen. Schwalbach, Taunus : Wochenschau-Verl. 2005, S. 130-138 - URN: urn:nbn:de:0111-opus-51446*

in Kooperation mit / in cooperation with:



<http://www.wochenschau-verlag.de>

Nutzungsbedingungen

Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Die Nutzung stellt keine Übertragung des Eigentumsrechts an diesem Dokument dar und gilt vorbehaltlich der folgenden Einschränkungen: Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use

We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document.

This document is solely intended for your personal, non-commercial use. Use of this document does not include any transfer of property rights and it is conditional to the following limitations: All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

Kontakt / Contact:

peDOCS
Deutsches Institut für Internationale Pädagogische Forschung (DIPF)
Informationszentrum (IZ) Bildung
E-Mail: pedocs@dipf.de
Internet: www.pedocs.de

Mitglied der


Leibniz-Gemeinschaft

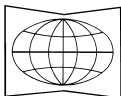
Stefan Appel, Harald Ludwig,
Ulrich Rother, Georg Rutz (Hrsg.)

Jahrbuch Ganztagsschule 2006

Schulkooperationen

Mit Beiträgen von

Stefan Appel, Ralf Augsburg,
Karin Beher, Astrid-Sabine Busse,
Thomas Coelen, Ulrich Deinet,
Hans Haenisch, Wolfgang Harder,
Claudia Hermens, Ulrich Herrmann,
Katrín Höhmann, Heinz Günter
Holtappels, Peter Hottaß, Maria Icking,
Michael Klein-Landeck, Jens Lipski,
Gabriele Nordt, Rolf Richter, Georg Rutz,
Elisabeth Schlemmer, Thomas Schnetzer,
Uwe Schulz, Friedrich Schweitzer,
Guido Seelmann-Eggebert, Stefan Sell,
Karlheinz Thimm, Dieter Wunder,
Peer Zickgraf



WOCHENSCHAU VERLAG

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

© by WOCHENSCHAU Verlag,
Schwalbach/Ts. 2005

www.wochenschau-verlag.de

Sie wollen mehr Informationen zu unseren Büchern? Zu jedem Titel finden Sie Autorenangaben, Inhaltsverzeichnis, Übersichtstexte im Internet. Sie wollen sich zu einem bestimmten Sachgebiet informieren? Klicken Sie auf die Themenstichwörter: So erhalten Sie einen guten Überblick. Wollen Sie alle Veröffentlichungen eines bestimmten Autors finden? Gehen Sie in die Autorenauskunft. Wollen Sie sich über einen Arbeitsbereich informieren? Nutzen Sie unsere Spezialekataloge. Alle Titel können Sie einfach im Shop gegen Rechnung bestellen.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Buches darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet werden.

Titelabbildung mit freundlicher Genehmigung
der Firma Wehrfritz.

Gedruckt auf chlorfreiem Papier
Printed in Germany
ISBN 3-89974180-3

Inhalt

Vorwort der Herausgeber 6

Leitthema: Schulkooperationen

Ulrich Deinet/Maria Icking

Schule in Kooperation – mit der Jugendhilfe und mit weiteren Partnern im Sozialraum 9

Karlheinz Thimm

Ganztagspädagogik in der Zusammenarbeit von Schule und Jugendhilfe – Perspektiven der Jugendhilfe 21

Jens Lipski

Neue Lernkultur durch Kooperation von Ganztagschulen mit außerschulischen Akteuren? 38

Berichte aus den Bundesländern

Karin Beher/Hans Haenisch/Claudia Hermens/Gabriele Nordt/Uwe Schulz

Die offene Ganztagschule im Primarbereich in Nordrhein-Westfalen 44

Guido Seelmann-Eggebert

Ganztagschulen in Hessen zwischen Anspruch und Wirklichkeit 54

Pädagogische Grundlagen

Wolfgang Harder

„Du musst dein Leben ändern“ oder: Wie wünschenswert ist die Ganztagschule? 64

Ulrich Herrmann

Ganztagschule: Rückwege aus Entfremdungen? Schulpädagogische Aspekte der Trennungsfolgen und Re-Integrationsgewinne von Lehrer-Lehrtätigkeit und Schüler-Lernarbeit 73

Friedrich Schweitzer

Ganztagsschule und Religion: Werteerziehung, Sinnorientierung,
interreligiöses Lernen 84

Elisabeth Schlemmer

Schwierige Familienbiografien von Kindern –
ein Fall für die Ganztagschule? 91

Stefan Appel

Der Ganztagschultest 100

Stefan Sell

Das Management von ganztägigen Bildungs- und Betreuungsg-
einrichtungen – neue Anforderungen an das Leitungspersonal 108

Praxis

Astrid-Sabine Busse

Die Grundschule in der Köllnischen Heide –
ein Lebensraum für Kinder 120

Guido Seelmann-Eggebert

Mittagessen an Ganztagschulen – das Versorgungskonzept an der
IGS Hermann-Ehlers-Schule in Wiesbaden 130

Peter Hottaß

Das pädagogische Konzept der Jacob-Ellrod-Schule 139

Michael Klein-Landeck

Filmbesprechung „Treibhäuser der Zukunft“ 148

Stefan Appel

Das Lernatelier – eine Lernlandschaft in der Ganztagschule 151

Wissenschaft und Forschung

Dieter Wunder

Die Ausbreitung der Ganztagschule in Deutschland beruht auf
unsicheren Grundlagen 156

Katrin Höhmann/Heinz Günter Holtappels/Thomas Schnetzer

Ganztagschule in verschiedenen Organisationsformen –
Forschungsergebnisse einer bundesweiten Schulleitungsbefragung 169

Thomas Coelen

Synopse ganztägiger Bildungssysteme
(Teil 2 zum Beitrag im Jahrbuch 2005) 187

Nachrichten

Peer Zickgraf

Bericht über den Ganztagsschulkongress zum Begleitprogramm
„Ideen für mehr! Ganztägig lernen“ am 17. und 18. September 2004 201

Rolf Richter/Georg Rutz

Ganztagsschule beginnt am Vormittag – Möglichkeiten zur Gestaltung
des Schultages. Bundeskongress des Ganztagsschulverbandes GGT e.V.
17.-19. November 2004 in Essen 207

Ralf Augsburg

„Lebenskompetenz als zentrales Lernziel“
12. Jugendhilfetag vom 2. bis 4. Juni 2004 in Osnabrück 218

Georg Rutz

50 Jahre Ganztagsschulverband. Gemeinnützige Gesellschaft
Tagesheimschule e.V. Frankfurt 223

Stellungnahmen/Empfehlungen

Grundschulverband – Arbeitskreis Grundschule e.V.

Mehr Zeit für Kinder: Von der Stundenschule zur Ganztagsgrundschule 231

EKD

Ganztagschule – in guter Form! 235

AK GEM

Stellungnahme des Arbeitskreises Gemeinsame Erziehung behinderter
und nichtbehinderter Kinder und Jugendlicher (AK GEM) zur
Berliner Ganztagschulentwicklung 248

Verband der Waldorfschulen

Die Freie Waldorfschule und das Konzept der Ganztagschule 253

Bundesjugendkuratorium

Neue Bildungsorte für Kinder und Jugendliche 257

Anhang

GGT-Adressen (Bundesverband, Landesverbände) 276

GGT-Beitrittsformular 279

Autorinnen und Autoren 281

Guido Seelmann-Eggebert

Mittagessen an Ganztagsschulen – das Versorgungskonzept an der IGS Hermann-Ehlers-Schule in Wiesbaden

Ruhig stellen sich die Schüler an der Essens-Ausgabe an und warten geduldig auf das Mittagessen, das aus Hauptmahlzeit, einem Salat und einem Nachtisch besteht. Sie setzen sich damit an einen mit Tischdecke und Blumenschmuck gedeckten Tisch und beginnen mit der Mahlzeit. An einigen Tischen sieht man ganze Klassen, die sich unterhalten, lachen und scherzen. Anschließend räumen sie ihren Tisch ab und bringen das Geschirr zu den Ablagen. Lehrer als Aufsichtspersonen sieht man nicht, sie sitzen aber immer zwischen den Schülern oder auch in Gruppen an einem Tisch und lassen sich das Essen schmecken. Jeden Tag nehmen fast 50 % der Schülerinnen und Schüler der Schule ein Essen ein.

Dies ist kein Traum, sondern tägliche Wirklichkeit an der IGS Hermann-Ehlers-Schule, einer Ganztagsschule, in Wiesbaden-Erbenheim. Das Mittagessen hat in der HES bei den Schülerinnen und Schülern eine hohe Akzeptanz, obwohl das Essen in der Zusammensetzung den Prinzipien einer ausgewogenen und gesunden Ernährung entspricht und kein Fastfood angeboten wird. Doch zunächst einige Informationen zur Geschichte der Hermann-Ehlers-Schule in Wiesbaden-Erbenheim.



Eingang zur HES, Foto: G. Seelmann-Eggebert

1. Die Integrierte Gesamtschule Hermann-Ehlers-Schule

Seit 1989 ist die Integrierte Gesamtschule Hermann-Ehlers-Schule nach einer Vorlaufphase von vier Jahren Ganztagschule. Der endgültigen Ernennung zur Ganztagschule ging ein engagierter Einsatz von Eltern, Schülern und Lehrern voraus. Schließlich erhielt die Schule den Erlass über die Einrichtung als Ganztagschule, nicht zuletzt deshalb, weil die Schule als „Schule im sozialen Brennpunkt“ angesehen wurde.

Mit dem Erlass zur Weiterentwicklung der Schule in eine Ganztagschule wurde auch grünes Licht für die notwendigen Bauerweiterungsmaßnahmen gegeben.

Die Schule erhielt auf ihrem Gelände einen komplett neuen Bau für Einrichtungen der Ganztagschule. Kernstück des Neubaus wurde die Schul-Mensa mit einer voll ausgestatteten und hochwertigen Küche, die die Voraussetzungen für eine Herstellung der Mittagsverpflegung vor Ort hat.

Nach Beendigung der Baumaßnahmen wurde deutlich, dass die Stadt Wiesbaden sich nicht in der Lage sah, das Personal für die Nutzung der Küche zur Verfügung zu stellen. Da zu Beginn die Essenszahlen relativ gering waren, musste eine Catering-Firma damit beauftragt werden, die Versorgung der Schülerschaft zu übernehmen. Parallel wurde immer wieder nach Möglichkeiten gesucht, einen Betreiber für die Küche zu finden. Die Akzeptanz des Mittagessens blieb gering. So nahmen in der Regel höchstens 50 Schülerinnen und Schüler am Essen teil.

Unter diesem Aspekt erwiesen sich auch Gespräche mit möglichen Betreibern der Küche als schwierig.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat wiederholt darauf hingewiesen, dass für die Verpflegung an Ganztagschulen das Frischkostsystem eindeutig zu favorisieren ist. Das bedeutet, dass das Essen frisch zubereitet wird.

Ulrike Arens-Azevedo stellt dann auch fest, dass „eine eigene Küche mit den notwendigen Nebenräumen sowie einem entsprechend gestalteten Mensabereich die beste Voraussetzung für eine optimale Verpflegung“ an Schulen ist“ (Arens-Azevedo, 122).

2. Träger und Kooperationspartner des Mittagessenskonzept

Intensive Gespräche wurden mit der Caritas Wiesbaden e.V. aufgenommen, die in anderen benachteiligten Stadtvierteln gute Erfahrungen mit der Essensversorgung von Kindern und Jugendlichen gemacht hatte. Schließlich führten die Vertragsverhandlungen mit der Caritas Wiesbaden e.V. 1996 zum Erfolg; damit wurde die Hoffnung verbunden, die Anzahl der Essensteilnehmer schrittweise durch ein attraktives und kindgerechtes Mittagessen zu erhöhen.

Die Kooperation der Schule mit der Caritas war von Beginn an projektorientiert und sah neben der Betreibung der Mensa-Küche als Produktionsküche auch die Qualifizierung von Sozialhilfeempfängern aus dem Stadtteil vor.

3. Das Konzept der Caritas

a. Qualifizierung von Sozialhilfeempfängern:

Das Konzept der Caritas sah von Beginn an vor, den Betrieb der Küche mit der beruflichen und sozialen Qualifizierung von Langzeitarbeitslosen zu verbinden.

Neben einem qualifizierten Koch und einer Hauswirtschaftsanleiterin kommen sieben bis neun weitere Personen aus dem Stadtteil, die auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt vermittelt werden sollen. Die Auswahl des Personenkreises aus dem Stadtteil soll zur Stabilisierung des Stadtteils beitragen.

Die Teilnehmer/innen kommen aus der Altersgruppe der 18- bis 60-Jährigen und sind internationaler Herkunft. Zu Beginn wurden vorzugsweise Frauen aus dem Stadtteil in das Projekt eingebunden. In der Qualifizierung von Langzeitarbeitslosen bildet Aneignung von sozialen Kompetenzen die Grundlage für alle weiteren Qualifizierungsschritte. Die Aneignung eines Mindestmaßes an so genannten Arbeitstugenden, vor allem Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit bilden eine weitere Grundlage für den Erfolg der Maßnahme. Der Umgang mit Vorgesetzten, Kollegen und Gästen erfordert Sensibilität und Einfühlungsvermögen.



Das
Küchen-
Team der
HES

Foto: G.
Seelmann-
Eggebert

Im Gastronomiebereich ist ein ordentliches Auftreten und ein positives äußeres Erscheinungsbild unumgänglich. Körper- und Lebensmittelhygiene sowie Unfallverhütung sind absolute Voraussetzungen im Produktionsbereich der Speisenzubereitung. Zur Vorbereitung auf spätere Service-Tätigkeiten ist es wichtig, portionieren zu können und ein Gespür für Tisch- und Raumgestaltung zu entwickeln.

Im Reinigungsbereich hat der Umgang mit Reinigungsmitteln eine spezifische

Bedeutung. Alles Weitere bedarf der vielfachen Übung. Die zum Teil sehr eingeschränkte Lernfähigkeit der Teilnehmer/innen macht es notwendig, in der Anleitung möglichst konkret-praktisch vorzugehen.

Vor allem für Ungelernte und gering Qualifizierte, die bisher mit dem Arbeitsmarkt keinen Kontakt hatten, erweist sich der Weg als lohnenswert für die Beteiligten. Der wichtige Schritt in eine eigenständige Erwerbssicherung wird vom größten Teil vollzogen.

Die komplette Streichung der Zuschussgewährung im Jahre 2004 durch das Hessische Sozialministerium im Rahmen der Projektfinanzierung „lokale Beschäftigungsinitiativen“ gefährdeten die Fortführung des Projekts „Hermann-Ehlers-Schule“, da gleichzeitig durch die Streichung auch die benötigten EU-Gelder des Europäischen Sozialfonds verloren gingen.

Wegen der besonderen Bedeutung des Projekts und der Stabilisierung des Stadtteils durch die Qualifizierungsmaßnahme haben die Caritas und das Amt für Soziale Arbeit der Landeshauptstadt Wiesbaden jedoch beschlossen, das Projekt vorerst fortzuführen.

b. Die Bedeutung des Mittagessens an Ganztagschulen

Angesichts immenser Kosten für den Aufbau von Schul-Mensen taucht oft die Frage auf, ob es denn nicht ausreichend sei, wenn die Kinder einer Ganztagschule Brote von zu Hause mitbringen, die sie dann in der Mittagspause verzehren können. Diesem Ansatz ist entschieden entgegenzutreten.

Eine gesunde Mittagsmahlzeit an Ganztagschulen ist auch deshalb von besonderer Bedeutung, weil das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit für Kinder und Jugendliche ist. Die Mehrzahl hat dann den größten Appetit und bedarf einer ausgewogenen Nahrungszusammenstellung.

Nach der Definition des Ganztagschulverbands „Gemeinnützige Gesellschaft Tagesheimschule e.V.“ gewährleistet die Ganztagschule das Angebot der Einnahme eines warmen Mittagessens an allen Schultagen für die Schülerinnen und Schüler. An vielen Ganztagschulen ist das Mittagessen ein wesentlicher Bestandteil der ganzheitlichen Konzepts der Schule. Verbraucherministerin Renate Künast hat unlängst in einem Aufsatz in der Frankfurter Rundschau ausgeführt, dass das „Wissen um eine gesunde Ernährung und um den eigenen Körper zu den Kernkompetenzen einer modernen Gesellschaft“ gehört. Wenn die Familie als verlässlicher Ort dieses Wissens und dieser Kulturtechniken ausfällt, dann wird die Vermittlung dieser Kompetenzen zu einer öffentlichen Aufgabe oder einer gesellschaftlichen Hypothek. Denn schließlich belasten Übergewicht und seine Folgen die Krankenkassen erheblich.

Das Vier-Milliarden-Programm der Bundesregierung für den Ausbau von Ganztagschulen fördert daher auch die Einrichtung von Schulküchen. Die Bedeutung gesunder Ernährung wird aber leider immer noch unterschätzt, auch in der

bildungspolitischen Diskussion, dabei ist gesunde Ernährung für die Bildung zentral.

- Essen ist die Grundlage für den Lernerfolg und Ernährung ist ein Bestandteil der Lebenswelt. Das Ritual des gemeinsamen Essens stellt soziale Bindungen her und es sollte erfahren werden, dass es Spaß macht, für andere und mit anderen Essen zuzubereiten und dann mit ihnen gemeinsam zu essen.
- Durch eine ausgewogene Mittagsmahlzeit im Kreise Gleichaltriger und im Beisein der Klassenlehrer/innen kann aus der Erziehung zur gesunden Ernährung Einfluss auf die Jugendlichen genommen werden. Durch ein entsprechendes Sortiment im Kiosk der Schule kann die Ganztagschule einen wichtigen Beitrag zur gesunden und ausgewogenen Ernährung leisten.

Der Parlamentarische Staatssekretär im Verbraucherministerium Matthias Berninger fordert, dass „Schule einen aktiven Beitrag dazu leisten sollte, ja sogar eine wesentliche Verantwortung dafür übernehmen muss, dass sich bei Jugendlichen ein Bewusstsein für Ernährung etabliert. Ganztagschulen können dabei eine wesentliche Vorbildfunktion übernehmen, indem sie eine regionale, gesunde und bewusste Ernährung nicht nur kommunizieren, sondern in Form eines adäquaten Mittagessens auch vor Ort anbieten, damit vorhandenes Wissen auch in richtiges Ernährungsverhalten umgesetzt wird. Nach bisherigen Erkenntnissen lernen Kinder nämlich ihr Essverhalten durch Beobachtung und Erfahrung“.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE e.V.) hat mehrfach über das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen festgestellt, dass diese einen Großteil ihres Geldes für Fastfood ausgeben. Die Folge dieser Ernährung: Jedes sechste Kind in Deutschland ist zu dick und/oder hat bereits zu hohe Cholesterinwerte oder Bluthochdruck. Übergewicht ist in den reichen Industrienationen der verbreitetste ernährungsabhängige und damit vermeidbare Risikofaktor. Kinder und Jugendliche wissen zwar relativ viel über Ernährung, setzen aber das vorhandene Wissen nicht in ein richtiges Ernährungsverhalten um, so dass ihr Ernährungsbewusstsein eher mangelhaft ist.

Prof. Helmut Heseker, Präsidiumsmitglied der DGE und an der Universität Paderborn mit der Lehrer-Ausbildung im Fach Ernährungslehre befasst, hat deutlich gemacht, dass fehlendes Frühstück oder Mittagessen sowie ungünstiges Ess- und Trinkverhalten an der Schule nicht selten zu erheblichen Problemen wie Konzentrationsschwäche, Müdigkeit und Einschränkung der geistigen Leistungsfähigkeit führt.

Die meisten Kinder und Jugendlichen in Deutschland essen zu viel fettreiche Kost und Süßigkeiten, aber dafür zu wenig Obst, Gemüse und Vollkornprodukte.

Neben dem reinen Versorgungsaspekt durch die Bereitstellung eines Mittagessens an einer Ganztagschule kommen also weitere wichtige Elemente der Prävention, der Gewöhnung an ein regelmäßiges Mittagessen und Aspekte der Gesundheitserziehung bei der Gestaltung eines Mittagessenskonzepts hinzu.

M. Berninger fordert „dass Schule einen aktiven Beitrag dazu leisten sollte, ja sogar eine wesentliche Verantwortung dafür übernehmen muss, dass sich bei Jugendlichen ein Bewusstsein für Ernährung etabliert. Ganztagschulen können dabei eine wesentliche Vorbildfunktion übernehmen, indem sie eine regionale, gesunde und bewusste Ernährung nicht nur kommunizieren, sondern in Form eines adäquaten Mittagessens auch vor Ort anbieten, damit vorhandenes Wissen auch in richtiges Ernährungsverhalten umgesetzt wird“. (Initiative Regionales und gesundes Essen an Ganztagschulen)

c. Das Essenskonzept an der Hermann-Ehlers-Schule

Das Mittagessenskonzept an der Hermann-Ehlers-Schule sieht ein kindgerechtes und gesundes Mittagessen vor. Zwischen dem Anspruch einer gesunden Ernährung und der Akzeptanz des Essens durch die Schüler hat man sich für eine „gesunde Mischkost“ entschieden. Es gibt täglich frisch zubereitetes Gemüse, aber gelegentlich auch Eis. Es gibt vegetarische Tage, aber auch Fleisch. Grundsätzlich wird fast ausschließlich Geflügelfleisch zubereitet. Somit kann man sich auf ein Gericht pro Tag für alle Kinder beschränken. Da Schweinefleisch nicht angeboten wird, benötigt man auch keine speziellen Angebote für Muslime. Schüler erfahren durch die Essensauswahl, dass es schmackhafte Gerichte ohne Fleisch gibt. Dabei werden konzeptionell auch unbekannte Gerichte angeboten. Die Schüler erfahren, dass gesunde und schmackhafte Gerichte sich nicht gegenseitig ausschließen.

Obst und Gemüse stammen aus biologischem Anbau und werden von einem regionalen Anbieter bezogen. Das verwendete Fleisch wird von einem ortsansässigen Metzger bezogen.

Neben dem Mittagessen wird den Schülern über einen Bistro-Betrieb ein Frühstück mit Milchgetränken sowie Zwischenmahlzeiten auch im Nachmittagsbetrieb der Schule angeboten. Das Bistro ist ein Projekt des Förderkreises der Schule in Kooperation mit der Schule und in enger Absprache mit dem Träger der Mittagessenskonzeption.

Damit leistet die Ganztagschule einen wichtigen Beitrag zum Ernährungsverhalten von Jugendlichen. Die dort gemachten Erfahrungen können einen Einfluss auf das Ernährungsverhalten im Erwachsenenalter haben und sind dann auch ein Beitrag für eine dringend notwendige Kostenreduzierung im Gesundheitsbereich. So gesehen müssen die Kosten für die Einrichtung von Ganztagschulen immer auch unter dem Aspekt der Einsparung von künftigen Kosten durch unterlassene Unterstützungsmaßnahmen im Jugendalter gesehen werden. Dies gilt sowohl für den Sozial- als auch für den Gesundheitsbereich.

Speiseplan

Montag, Dienstag	Nudelauflauf, Tomatensauce, Pilzrahmsauce Salat, Dessert, Rösti Salat, Dessert
Mittwoch, Donnerstag	Geb. Seelachsfilet, Hähnchenschenkel, Remouladensauce, Pommes frites, Kartoffeln, Salat, Dessert Salat, Dessert
Freitag	Kartoffeln mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Dessert

d. Organisation der Teilnahme am Mittagessen

Die Schülerinnen und Schüler melden sich zu Beginn des Schuljahres für die Teilnahme am Mittagessen an. Dabei wählen sie die Tage in der Woche aus, an denen sie tatsächlich am Mittagessen teilnehmen wollen. Hierbei geht die Schule davon aus, dass alle Schülerinnen und Schüler auf jeden Fall an den Tagen mit verpflichtendem Nachmittagsunterricht am Mittagessen teilnehmen. Dies ist ausdrücklich gewünscht. Der Kostenbeitrag in Höhe von 2,00 Euro pro Essen wird über das Städtische Schulamt der Stadt Wiesbaden monatlich direkt über das Kontoinzugsverfahren eingezogen. Damit hat der Betreiber eine Planungssicherheit für die Produktion. Der Betreiber weiß ziemlich genau, wie viele Essen in der folgenden Woche herzustellen sind, und kann daher seine Planung und Kalkulation auf sicherer Basis durchführen. Mit diesem Verfahren ist auch sichergestellt, dass die Eltern mit hoher Wahrscheinlichkeit davon ausgehen können, dass ihr Kind am Mittagessen tatsächlich auch teilnimmt. Diese Sicherheit ist nicht gegeben, wenn Eltern ihren Kindern täglich das Geld für das Mittagessen mitgeben, aber das Kind das Geld für andere Dinge verbraucht. Diese hohe Verlässlichkeit zeigt den hohen Kooperationswillen zwischen Schule und Betreiber der Küche und führt natürlich auch zu Kostenreduzierung.

e. Ausstattung der Mensa

„Es kommt nicht nur darauf an, was auf den Teller kommt. Auch das Ambiente muss stimmen. Eine freundliche und angenehm gestaltete Schulmensa, in der sich Schüler und Lehrer gleichermaßen wohlfühlen, macht ein schmackhaftes Gericht erst zum richtigen Genuss“ (DGE e.V. Essen und Trinken in Schulen 2004).

Die Schule hat gemeinsam mit dem Betreiber der Küche von Beginn an darauf geachtet, dass in der Schulmensa keine „Kantinenatmosphäre“ entsteht. Neben dem der jeweiligen Jahreszeit angepassten Blumenschmuck auf den Tischen sowie

einer Tischdecke wird stets auf Sauberkeit und Übersicht geachtet. Die Schüler wissen diese angenehme Atmosphäre zu schätzen. Vandalismus in der Mensa ist unbekannt. Die Tischdecken werden weder bemalt noch wird die Dekoration beschädigt.

Dabei sind die Tische so angeordnet, dass sechs bis acht Kinder an einem Gruppentisch sitzen können und die Kommunikation zwischen den Teilnehmern beim Essen erleichtert wird. Die Begleitung der Schüler durch ihre Klassenlehrer/innen, vor allem in den Klassen 5 und 6 fördert die Esskultur, führt aber auch zur Verbesserung der Klassenstruktur und des Klassenklimas und verbessert damit die pädagogische Arbeit in den Klassen.



Mensa der Hermann-Ehlers-Schule, Schüler beim Essen, Foto: G. Seelmann-Eggebert

Fazit

Das Kooperationsprojekt mit der Caritas ist für die Schule ein Glücksfall.

- Die an den meisten Ganztagschulen übliche Beteiligung von ca. 20 % der Schüler/innen am Mittagessen wird deutlich überschritten.
- Das Konzept des Angebots einer „Mischkost“ ist voll aufgegangen.
- Die Kooperation mit dem außerschulischen Träger entlastet die Schule in erheblichem Maße.

- Die hohe Akzeptanz der Mahlzeiten und das Ambiente des Mensa-Bereichs führt zum Abbau von Aggressionen nach einem anstrengenden Unterrichts-Vormittag.
- Das Wohlfühlklima steckt auch das Kollegium der Schule an. Das Essen wird von Lehrerinnen und Lehrern gerne angenommen und verstärkt damit die Kommunikation zwischen den Lehrern.

Ein positiver Nebeneffekt ist auch bei Klassenfahrten zu verzeichnen.

Kinder unserer Schulen fallen bei Reisen durch ein ausgesprochen höfliches und professionelles Verhalten beim Essen auf. Das Wegräumen von Geschirr, Abspülen und Entsorgung von Essensresten ist ein bekanntes Ritual. Unmutsäußerungen über angeblich schlechtes Essen kommen selten zum Ausdruck. Die Hilfsbereitschaft gegenüber dem Personal ist groß.

Literatur

- Appel, Stefan/Ludwig, Harald/Ulrich Rother/Rutz, Georg (Hrsg.) (2004): Jahrbuch Ganztagschule. Schwalbach/Ts.
- Künast, Renate: Gesunde Ernährung ist für die Bildung zentral. In : Frankfurter Rundschau vom 30.06.2004
- Berninger, Matthias: Initiative „Regionales und gesundes Essen an Ganztagschulen“
DEG: Ernährung in Ganztagschulen.
- Arens-Azvedo, Ulrike (2004): Verpflegung an Ganztagschulen. In: Appel, Stefan/Ludwig, Harald/Ulrich Rother/Rutz, Georg (Hrsg.): Jahrbuch Ganztagschule. Schwalbach/Ts.