



Am RSG saßen alle an einem Tisch, um den neuen Essensanbieter auszuwählen: Lehrer Sylvio Schaller, der stellvertretende Schulleiter Manfred Krämer, Natalie Sadik vom Landkreis, Elternvertreter Werner Heider und die Schülerinnen Lamia, Lara und Franziska (von links). FOTO: SCHULE

# Schüler wollten weniger Pommes, mehr Obst

SZ-Serie, Teil 3: Die Auswahl des richtigen Essensanbieters

**Lecker und gesund, geht das auch in der Mensa? Bei der Schulverpflegung kann manches noch verbessert werden. In einer siebenteiligen Serie stellt die Saarbrücker Zeitung Faktoren vor, mit denen bessere Schulessen gelingen kann.**

Von SZ-Redakteurin Nicole Bastong

**Saarlouis.** Dass der Landkreis Saarlouis bei der Schulverpflegung neue Wege geht, ist im Rahmen dieser Serie bereits gezeigt worden. Auch bei der Auswahl des Essensanbieters läuft hier einiges anders. „Der Landkreis Saarlouis hat einen ganz entscheidenden Schritt getan: Nach einer formalen Vorauswahl wählt die Schule selbst durch die Schulkonferenz den Speisenanbieter aus“, lobt der Leiter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Christoph Bier. „Der Landkreis Saarlouis stellt als Schulträger also sicher, dass die Ausschreibung juristisch einwandfrei ist und die Leistungsbeschreibung gesundheitsförderliche Aspekte berücksichtigt. Welcher Anbieter dann zu den individuellen Gegebenheiten der Schule am besten passt, wissen die Akteure dort am besten.“

### Schulkonferenz wählt aus

Den Prozess dieses noch neuen Auswahlverfahrens hat gerade das Robert-Schumann-Gymnasium (RSG) in Saarlouis durchlaufen. Je vier Vertreter der Schüler, der Eltern und der Lehrer sowie Vertreter der Landkreise und der Schulleitung wählten gemeinsam den Anbieter aus.

Bisher haben von den 870 Schülern am RSG gerade mal 30 bis 50 regelmäßig in der Schulmensa gegessen. Das soll sich nun ändern. „Wir haben die Hoffnung, dass dadurch, dass die Schüler so stark beteiligt waren, der Trend, sich außerhalb des Schulgeländes zu versorgen, gestoppt wird“, meint Manfred Krämer, der stellvertretende Schulleiter. „Wenn man mitentschieden hat, geht man da anders heran“, betont Lara Biskup, 16. „Und wenn die Jüngeren sehen, dass wir hingehen, nehmen sie sich vielleicht auch mal ein Beispiel.“

### Besser Essen in der Schule Teil 3: Der richtige Caterer

„Mir als Vater war vor allem wichtig, dass die Schüler die für sie wichtigen Fragen klären konnten“, fügt Werner Heider hinzu, der drei Kinder an der Schule hat. Und die Schüler hatten sehr genaue Vorstellungen davon, was sie wollten: „Nicht mehr so oft Pommes und fettige Sachen, mehr Obst, Wraps und Müsli, und gut aussehen soll es“, zählen Lamia Ciftci, 16, und Franziska Heider, 18, auf.

Überzeugt hat am Ende einer von fünf Anbietern, die Biobar aus Saarlouis. „Das Essen ist gesund und es macht satt“, meint Lara. Preislich bewegte sich die Biobar sogar im Mittelfeld. Das Biosiegel sei wichtig, aber der Geschmack noch wichtiger, erklärt der Vater. Davon konnte sich die Schulkonferenz selbst überzeugen, denn alle Anbieter

wurden eingeladen, um sich und ihr Essen vorzustellen. Dabei mussten sie sich zahlreichen Fragen stellen, nach Qualifikation, Referenzen und Qualitätsstandards. Auch die Wünsche der Schüler wurden vorgetragen: dass am Nachmittag noch Essen angeboten werden soll und morgens ab 7.30 Uhr auch Frühstück.

### Strenge Vorgaben

Grundlage für die Caterer ist die Angebotsliste des Landkreises: Sie enthält genaue Beschreibungen des Essens, das angeboten werden soll, und richtet sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Frisch zubereitetes Mittagessen, einmal mit Fleisch, einmal ohne, ist Standard. Zusätzlich werden Snacks angeboten: „Pizzaschnitte mit Tomate, Schinken, Salami“, „Joghurt, zuckerreduziert, ohne künstliche Aromen“ oder „Rohkost mit Kräuterdip“ steht da zum Beispiel. Zusammen mit seinen Preisvorstellungen muss der Caterer diese Liste einreichen.

Die Regeln sind streng: Cola und andere zuckerhaltige Getränke sind tabu, dasselbe gilt für Süßigkeiten. Fritteusen werden durch einen Convektomat ersetzt. Mindestens zehn Prozent der Waren sollen aus biologischem und regionalem Anbau stammen, auch saisonale Produkte sind gewünscht. Backwaren müssen zu 50 Prozent aus Vollkorn hergestellt sein. Auf Geschmacksverstärker wird komplett verzichtet.

### Teilnahme am Essen steigern

Für die Biobar alles kein Problem: „Wir verwenden sowieso zu 100 Prozent Bioware“, erklärt Inhaber Daniel Schramm. Zwar ist es das erste Mal, dass das junge Restaurant eine Schule beliefert, aber Schramm zeigt sich optimistisch: „Ein bisschen Eingewöhnungszeit werden wir sicher brauchen, aber unser Ziel ist es auch, die Teilnahme am Essen zu steigern.“ Die Schüler sollen nun regelmäßig befragt werden, um das Angebot eventuell nachzubessern. Dazu kommen Begleitprojekte des Landkreises, auf die jeweiligen Klassenstufen zugeschnitten. Im Mai beginnt das neue Catering – ob sich die Akzeptanz des Schulessens steigern lässt, wird sich bald zeigen.



Ein frisch belegtes Brötchen aus der Biobar in Saarlouis: So leckeres Essen gibt's bald im RSG. FOTO: JENNY KALLENBRUNNEN

## Im Vordergrund sollen Begegnung und Gemeinschaft stehen

Pfarreiengemeinschaft Schmelz plant Emmaus-Gang

Der „Aktionskreis Familie“ bietet dieses Jahr in Schmelz einen Emmaus-Gang für Familien an. Die Wanderstrecke soll mithilfe von GPS-Navigationsgeräten entdeckt werden. Es gilt, unterwegs Aufgaben zu lösen.

**Schmelz.** Am Tag nach Jesu Auferstehung gingen zwei seiner Freunde nach Emmaus, einem Ort nahe bei Jerusalem. Sie fühlten sich verlassen und allein. Als sich dann ein Dritter zu ihnen gesellte und mit ihnen sprach, wurde es ihnen leichter ums Herz. Als es Abend wurde, aßen sie gemeinsam in einer Gaststätte. Erst als der Fremde das Brot brach, erkannten sie in ihm Jesus.

### Vorbild Evangelium

Diese Erzählung nach dem Lukas-Evangelium motiviert seit vielen Jahren Menschen, sich an Ostermontag gemeinsam auf den Weg zu machen und dabei anderen Menschen, gerne auch in Gaststätten, zu begegnen. Der „Aktionskreis Familie“ der Pfarreiengemeinschaft Schmelz bietet in diesem Jahr erstmalig einen Emmaus-Gang für Familien an, bei dem – wie in der biblischen Erzählung – Begegnung und Gemeinschaft im Vordergrund stehen.

Dabei wird die Wanderstrecke

vorher nicht bekannt gegeben, sondern soll mithilfe von GPS-Navigationsgeräten nach und nach entdeckt werden. Mehrere Stationen mit vielfältigen Aufgaben erwarten die Familien. Vielleicht ist sogar ein „Schatz“ zu finden?

Beginn des Emmaus-Ganges ist an Ostermontag, 25. April, um 14 Uhr auf dem Kirchenvorplatz in St. Marien in Außen. Die Wanderstrecke ist mit Kinderwagen zu befahren und wird in etwa 1,5 Stunden zu bewältigen sein (mit Aufgaben). Im Pfarrheim St. Marien findet der Abschluss der Aktion statt.

### Beitrag zum Buffet

Alle Familien, die mitgehen, werden gebeten, etwas zum Essen mitzubringen und so zu einem abwechslungsreichen Imbiss-Buffet beizutragen. Getränke können im Pfarrheim gekauft werden.

Das Ende der Veranstaltung soll gegen 17 Uhr sein. Eigene GPS-Geräte können benutzt werden.

• *Anmeldung erwünscht per E-Mail an [eva.gebel@bistum-trier.de](mailto:eva.gebel@bistum-trier.de) oder im Internet.*

[www.pastoraler-raum-schmelz.de](http://www.pastoraler-raum-schmelz.de)

## NACHRICHTEN

### LEBACH

### Meditation in der Krankenhaus-Kapelle

Am kommenden Karfreitag, 19 Uhr, findet eine Meditation in der Lebacher Krankenhaus-Kapelle statt. Unter dem Thema „gebunden und frei“ im Hinblick auf die Kartage und damit auf das Leiden und Sterben Jesu und im Ausblick auf seine Auferstehung. Gestaltet wird die Meditation in Lebach von Jessica Quinten, Sopran, Isabel Meiser, Alt mit Arien aus der Matthäus- und Johannes-Passion von Bach, Christian Fries, Orgel, Michael Schaefer, Texte. *red*

### Vorsitzender heißt Hermann Meffert

Der Vorsitzende der Marinekameradschaft Thetis Roden heißt Hermann Meffert, nicht wie gestern leider falsch gemeldet, Edgar Selzer. Selzer ist der neu gewählte Vorsitzende des Landesverbandes Saar-Obermosel im Deutschen Marine-Bund. *red*

PRODUKTION DIESER SEITE: NICOLE BASTONG, ESTHER MAAS, MCG, DÖRTE GRABBERT

Anzeige

## Energie, Zeit, Geld: So viel hast du auf einen Schlag noch nie gespart.

Jetzt bei IKEA: hochwertige Kochfelder, die die Umwelt und deinen Geldbeutel schonen.

**5 JAHRE GARANTIE FÜR IEBENTAG**

Auf alle IKEA Elektrogeräte – außer den LAGAN Elektrogeräten – geben wir 5 Jahre Garantie.

**299.-**

**NUTID HIN4T Induktionskochfeld**  
Mit 4 Induktionszonen. Touch Control. 58x51 cm, 5,6 cm hoch. Schwarz.

**Wäre es nicht toll**, bei jedem Kochen etwas für dich, das Klima und deinen Geldbeutel zu tun? Das geht! Mit den hochwertigen Induktionskochfeldern von IKEA. Denn die sorgen dafür, dass Töpfe und Pfannen ganz besonders schnell heiß werden und du so bei jedem Kochen bis zu 40% Energie sparst. Das ist gut für deine Stromrechnung, für unsere Umwelt – und verkürzt außerdem die Zeit, die du am Herd verbringst. Diese und viele weitere effiziente Ideen findest du jetzt besonders günstig bei IKEA.

**IKEA Saarlouis**, Im Hader 1, 66740 Saarlouis  
Öffnungszeiten: Mo.–Sa. 10.00–20.00 Uhr, Restaurant ab 9.30 Uhr.  
Weitere Infos unter [www.IKEA.de/Saarlouis](http://www.IKEA.de/Saarlouis)

© Inter IKEA Systems B.V. 2011