

Nachhaltiges Mittagessen in den Schulen

An der BBS II kochen Schüler für Schüler. Das Essen wird an verschiedene Schulen im Altkreis Osterode geliefert.

Von Katharina Keller

Osterode. In der kommenden Woche gibt es Grünkohl. Ein klassisches Gericht für unsere Region in dieser Jahreszeit. Das typische Wintergemüse steht in Kombination mit Bregenwurst und Kartoffeln im November auf der Speisekarte vieler Restaurants. Aber auch auf dem Menüplan etlicher Schülerinnen und Schüler im Raum Osterode. Denn die werden von der hiesigen Berufsbildenden Schule II mit Essen beliefert.

Seit Montag nun sitzen die Harzer Schüler wieder in ihren Klassenräumen: Und so herrscht vormittags auch Hochbetrieb in der Küche der Berufsbildenden Schule. Mehrere hundert Essen bereiten Küchenchef Michael Geikler und sein Team für die Kinder und Jugendlichen zu. Gegen 11/11.30 Uhr würden die Speisen dann ausgeliefert.

Küchenchef verwendet keine Zusatzstoffe

Seit Montag wird übrigens neuerdings auch die Kooperative Gesamtschule Bad Lauterberg beliefert. Die Arbeit der BBS II spricht sich also herum, inzwischen sind es acht Schulen, die mitmachen. Eine weitere wird schon bald folgen. Geikler setzt neben der Regionalität eben auch auf das Saisonale. Und alles wird verarbeitet, berichtet der Küchenchef, der keine Zusatzstoffe verwendet. Auch eine Wurstpressmaschine gibt es nun an der Schule. „Wir können damit auch die Bratwurst selber herstellen.“

Es kommt auch schon mal vor, dass der Jäger ein Tier aus dem Wald mitbringt, weil es beispielsweise tödlich verletzt wurde. „Nachhaltiger geht es nicht“, betont Geikler, dem das ganz wichtig ist: „Schließlich wurde ein Tier getötet.“

Kaiserschmarrn beliebter als Linsensuppe

Apropos: Immer eine vegetarische Variante wird den Schülern angeboten. Das kann zwischen 30 und 80 Essen am Tag ausmachen, berichtet



In der Küche der BBS II in Osterode wird mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln frisch gekocht.

FOTO: MARK HÄRTL / HK-ARCHIV

der Küchenchef aus Osterode. „Kommt natürlich auf das Gericht an.“ So sei eine vegetarische Linsensuppe nicht so beliebt wie Kaiserschmarrn beispielsweise. „Und an einem Tag in der Woche gibt es lediglich eine vegetarische Speise.“

Seit etwas mehr als drei Jahren ist die Hauptschule Neustädter Tor aus Osterode dabei und bezieht ihr Mittagessen aus der Nähe. „Das Essen wird frisch zubereitet, wichtig sind regionale Produkte – das ist nachhaltig und bereichert alle sehr“, findet Schulleiterin Stefanie Henkel. Die Berufsschüler würden lernen, nicht nur für sich selbst zu kochen, sondern eben auch für andere. „Das hat eine ganz andere Wertigkeit“, freut sich Henkel. Viele

Schüler, die das Essen heute kochen, seien zuvor auf ihrer Osteroder Hauptschule gewesen. „So schließt sich doch der Kreis“, sagt die Schulleiterin, die sich über die Kooperation freut.

Zuvor hatte die Hauptschule einen anderen Anbieter, bei dem es eher fertige Sachen gab. Die teilnehmenden Schulen würden stets auch mit ins Boot geholt, würden nach ihrer Meinung gefragt, berichtet Henkel.

Nicht nur Fastfood – auch Großmutter's Gerichte beliebt

Seit dem Schuljahr 2017/2018 ist das Herzberger Ernst-Moritz-Arndt-Gymnasium mit an Bord. „Das Essen wird von Schülern gekocht.

Da ist die Akzeptanz eine große“, freut sich Schulleiterin Brigitte Götz. Das Gymnasium war eines der ersten, das an dem Projekt teilnahm – und die Schulleiterin erinnert sich an die Anfänge: „Damals waren zwei, drei Schulen dabei. Und so durften unsere Schüler sogar auch mal den Wochenplan mitbestimmen.“ So wurde zudem deutlich, was den Jungen und Mädchen schmeckt: „Und das ist nicht, wie man vielleicht annehmen würde, immer nur Fastfood.“ Sondern auch Gerichte, die es bei der Großmutter gibt – heimische Produkte kommen da bekanntermaßen auf den Tisch. „Die Regionalität spielt bei diesem Konzept eine große Rolle. Die Kartoffeln kommen bei-

spielsweise aus Hattorf, das Fleisch vom Harzer Strohschwein. Und das ist uns als Nachhaltigkeitsschule auch ganz wichtig“, betont Götz. Die Kinder jedenfalls würden gerne in der Schule essen – und vor der Pandemie saßen sie auch schon mal inmitten der Lehrkräfte. „Wie bei einer Familie eben“, freut sich Götz. Die steigenden Anmeldezahlen würden bestätigen, dass dieses Konzept gut angenommen würde.

Was gehört in die Brotdose?

Doch ehe es Mittag gibt, haben die Jungen und Mädchen einige Unterrichtsstunden – und müssen zwischendurch eventuell auch etwas essen, um konzentriert zu bleiben.

Was gehört in eine Brotdose für

die erste große Pause? Da möchte sich Experte Michael Geikler gar nicht festlegen: Es müsse nicht nur Obst und Gemüse sein. Denn isst der Nachwuchs das nicht, sei ja auch nichts gewonnen. „Die Dosis macht die Droge“, sagt er in Hinblick auf Süßigkeiten etwa. Vollkornbrot halte natürlich länger satt als ein Toast, gibt Geikler zu bedenken.

**JEDER
BEITRAG
ZÄHLT**

Die Nachhaltigkeitsinitiative