

Schüler und Lehrer sitzen gemeinsam am Esstisch

Die Mensa der Gesamtschule Schlebusch ist so gut, dass sogar Lehrer dort gerne zu Mittag essen. Das fördert das Miteinander.

VON CRISTINA SEGOVIA-BUENDÍA

SCHLEBUSCH Gemeckert wird in der Mensa der Gesamtschule über das, was auf den Tisch kommt, kaum. Nur wenn es nicht mehr für einen Nachschlag reicht, wendet sich der ein oder andere Schüler fragend an die Küchenfeen. „Dann wird beim nächsten Mal mehr gekocht“, sagt Schulleiter Bruno Bermes.

Die Mensa der Gesamtschule Schlebusch ist gleich in doppelter Hinsicht ausgezeichnet: Das Essen ist lecker und frisch gekocht, zudem auch noch vergleichsweise Preiswert (siehe Infokasten). Doch darüber hinaus hat die Schule innerhalb der vergangenen acht Jahre bereits drei Mal den Schulentwicklungspreis „Gute gesunde Schule“ gewonnen. „Das lag zum Großteil auch an unserer sehr guten Essensversorgung“, ist sich Bermes sicher.

Was ist das Geheimrezept? Als eine von wenigen Schulen hat die Gesamtschule Schlebusch keinen Caterer, sondern einen eigenen Mensa-Verein, der als Arbeitgeber für zehn Mitarbeiterinnen fungiert. Sie versorgen Schüler und Lehrer täglich mit frisch gekochtem Essen. „Die Ware dafür wird uns tagessaktuell geliefert, wir bekommen nur frische Produkte. Nichts wird hier vorgebacken oder vorgekocht eingekauft.“ Selbst die Körnerbrötchen werden von den Mitarbeitern selbst angefertigt.

Beliebt ist die Mensa sowohl bei Schülern, als auch bei Lehrern, die – vor allem mit den Jüngeren – gemeinsam zu Mittag essen. „Dabei lernen sie den Ablauf in der Mensa, üben sich in Geduld beim Schlange stehen, es hilft beim Kennenlernen und verstärkt auch die Klassenbindung“, sagt Bermes, der auch Vize-Vorsitzender des Mensa-Vereins



Küchenchefin Kathrin Dressler hat ein gutes Händchen für die kulinarischen Vorlieben der Schüler. Auch Schulleiter Bruno Bermes lädt gerne Gäste in die Mensa ein. FOTO: RALPH MATZERATH

ist. Auch er lädt sich gerne Gäste zum „Geschäftessen“ in die Mensa ein. „Wenn ich jemanden beeindrucken will, dann lade ich ihn zuerst in unsere Mensa ein, und danach setzen wir uns gemeinsam an den Schreibtisch.“

Das Team um die ausgebildete Küchenchefin Kathrin Dressler scheint also ein sehr gutes Händchen für die kulinarischen Vorlie-

INFO

Mensa als gemeinnütziger Verein

Mensa-Verein: seit 15 Jahren aktiv, rund 500 Mitglieder gehören ihm an.

Essen: Im Abo kostet ein Gericht 2,80 Euro, ohne 3,20 Euro.

ben von rund 600 Schülern zu haben, die täglich ihr Mittagessen in der Mensa einnehmen. Und nein, Dressler serviert nicht täglich Würstchen mit Pommes und Spaghetti. „Wir haben einen sehr abwechslungsreichen Speiseplan im Rollplan-Prinzip“, erklärt Bermes. Zwei Menüs – eins mit Fleisch und ein vegetarisches – stehen täglich zur Auswahl. „Donnerstags gibt es Fisch.“

Die Beilagen (Reis, Nudeln, Kartoffeln und Gemüse) können sich die Schüler, nebst Salat und Dessert (Obst, Quark, Joghurt), selbst nach Geschmack am Buffet zusammenstellen. „Da können sie auch so oft dran, wie sie möchten.“ Besonders beliebt seien die Menüs mit Hähnchenschenkeln und Cevapcici, „aber auch der Pangasius mit Zitronenbutter ist immer sehr schnell weg.“