Best-Practice-Beispiel

EHKG-Mensa-Verein e. V.

Das Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium (EHKG) in Duisburg-Marxloh sollte eine Ganztagsschule werden – diese Entscheidung fiel 2010. Mit diesem Schritt trat auch das Thema Verpflegung auf den Plan. Doch der damalige Rektor Manfred Feldmann wollte die Ernährung der Schülerinnen und Schüler nicht einfach an einen Caterer abgeben, sondern die Schule sollte selbst entscheiden können: gesund sollte es sein und die Lebensmittel höchste Qualität haben. Das bedeutete für ihn ganz klar Bio-Qualität. Die Abstimmung der Schulversammlung war knapp, entschied sich aber für diesen Weg. Das System funktioniert – und kommt den aktuell 900 Schülerinnen und Schülern bis heute zugute.

Der Mensaverein, getragen von ehrenamtlich tätigen Eltern und Lehrern, betreibt am EHKG die Mensa und die Cafeteria. Wurden zu Beginn noch die Lehrküchen vor Ort genutzt, konnte 2012 eine eigene Küche gebaut werden. Aufgrund der großen Menge an verkauften Backwaren wurde zudem eine hauseigene Backstube eingerichtet. Aus dem hohen Qualitätsanspruch der Küche und den vorherrschenden Preisstrukturen – ein komplettes Mittagessen kostet 3,50 Euro – ergab sich ganz selbstverständlich ein rein vegetarisches Angebot, das bis heute umgesetzt wird. Die Lebensmittel wurden dabei, neben dem ein oder anderen Erzeugnis aus dem Schulgarten, schon immer größtenteils vom Bio-Großhandel bezogen – auch ohne eigenes Bio-Zertifikat.

„Man hat einfach gemacht.“, so gastronomischer Leiter Andreas Fischer. Mit der Bio-Zertifizierung sollte sich wieder ins Gedächtnis gerufen werden: „Wir machen was richtig Gutes.“

Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit soll auch den jungen Gästen vermittelt werden: Die Klassenstufen 5 und 6 essen gemeinsam mit den Lehrkräften im Klassenverband in der Mensa. Die Mensa versteht sich dabei gern als Schulrestaurant und wartet an der Essensausgabe mit einer Salatbar, Suppe und einer Dessert-Station auf. Die Hauptkomponente können dabei Kartoffeln in allen Variationen, Reis, Couscous, Bulgur oder Bratlinge aus verschiedenen Hülsenfrüchten sein, dazu Gemüse und eine Sauce – auf Fleischersatzprodukte wird ebenso verzichtet wie auf Fleisch. Die Portionen sind bewusst kleiner, sodass kaum Lebensmittelabfälle anfallen – ein Nachschlag ist dabei immer möglich. Zur Umsetzung der Bio-Zertifizierung hat sich der Mensaverein für Bioland als Partner entschieden und erreichte dort spielend die Gold-Auszeichnung.

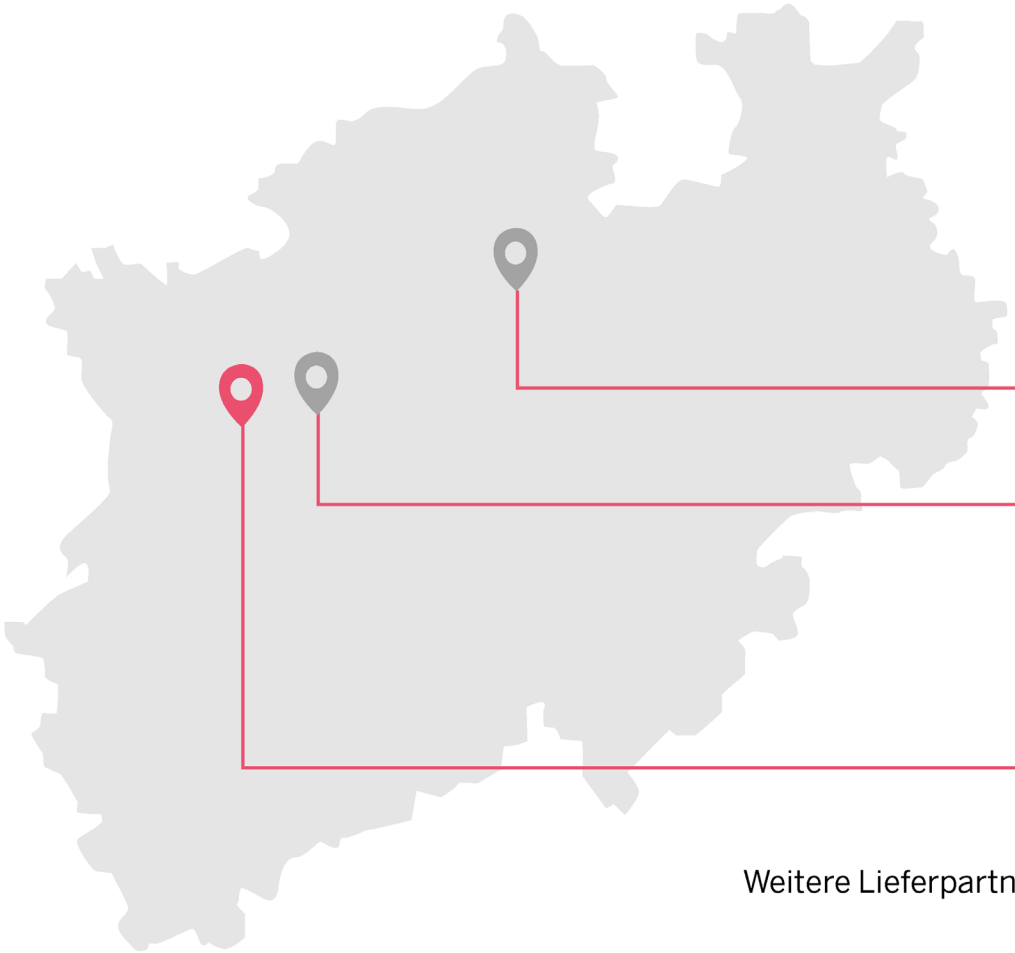
Steckbrief:

Mahlzeiten/Tag: **bis zu 300 Mittagessen**
Gästestruktur: **Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte**
Küchenteam: **1 Koch, 1 Aushilfskoch, 1 Bäcker, 4 Küchenhilfen, 2 Spülhilfen, 2,5 Servicekräfte**

Bio-Zertifiziert seit: **2020**
Bio-Angebot: **etwa 90 % des Wareneinsatzes**
Produktionssystem: **Cook and Serve**
Kontakt: **Andreas Fischer (gastronomischer Leiter) & Daniel Lee (Küchenchef), mensa-verein@ehkg-du-iserv.de**

Best-Practice-Beispiel

EHKG-Mensa-Verein e. V.



Davert

Trockensortiment, Mehl, Reis, Hülsenfrüchte

Naturkost West

Obst, Gemüse, Milch- und Eiprodukte

Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium

Weitere Lieferpartner: Demeter Felderzeugnisse, Bode Naturkost

= regionale Erzeugerbetriebe = Großhandel

NRW kocht mit Bio ist eine Initiative vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen