



Den Kindern schmeckt's in der Mensa des Schulzentrums.

Foto: Knott

## Gesundes Essen ist am Schulzentrum angesagt

**MAHLZEIT** Weniger Fleisch, dafür mehr Obst und Gemüse. So ändert sich der Menüplan am Schulzentrum. Außerdem wurde die Mensa aufgehübscht.

**ABENSBERG.** Der Verein „Kai“ unter Leitung von Robert Faltermeier hat in den letzten Monaten gemeinsam mit den Verantwortlichen der Schulen und der Küche einen Prozess durchlaufen, den das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten anbietet, teilt die Stadt mit. „Coaching Schulverpflegung“ nennt sich der, an dessen Ende ein gesünderes, hochwertigeres Essen angeboten werden soll – ohne, dass die Kosten explodieren. Die „Kai“-Mitarbeiter haben rund 260 Essen jeden Tag auszugeben.

Damit das Essen auch schmeckt, muss das gesunde oftmals schmackhaft gemacht werden – Rosi Ober und Robert Jahny, beide bei „Kai“ angestellt, gingen in Absprache mit Angela Dreier vom Landshuter Amt mit den kleinen Kunden auf Tuchfühlung und formten das Angebot um; Robert Jahny offiziell als „Verpflegungsbeauftragter“, und Rosi Ober weil sie durch ihre

Mittags- und Hausaufgabenbetreuung ohnehin direkt mit den Kindern in Kontakt ist, wenn das Essen auf den Tisch kommt.

Ein ganzes Schuljahr hat das gedauert, ein Schuljahr, bei dem, so Angela Dreier, „alle an einem Strang gezogen haben“, was nicht selbstverständlich sei. Berater vor Ort war Eva Kristlbauer, die beim gemeinsamen Termin leider nicht dabei sein konnte. Das Essen selbst wird vom Berufsbildungswerk St. Franziskus geliefert – die Absprache war unkompliziert. Insgesamt vier Schulen in Niederbayern haben 2016/2017 am „Coaching Schulverpflegung“-Programm teilgenommen.

Was hat sich verändert? „Der Speiseplan war bisher zu fleischlastig, es

gab kaum vegetarische Gerichte und keine Vollkornprodukte. Zu Beginn des Schuljahrs musste sich der Schüler auf eine Menülinie festlegen“, heißt es in der Mitteilung der Stadt. Die Mensa erschien zu kühl. Jetzt verbessern farbigere Tischdecken und Deckensegel die Raumatmosphäre und die Schüler können wochenweise ihre Menülinie wechseln. Diese Linien wurden entsprechend der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung verändert und dazu warten immer Obststückchen und Gemüsesticks mit Dip auf die Kinder. „Ein Apfel schreckt ab – ein Stückchen geht immer“, lacht Rosi Ober. Robert Jahny berichtet, dass sich viele Kinder geradezu reißen um die Gemüsesticks – es kommt eben drauf an, wie man es macht.

Wöchentlich gibt es nun zwei Fleischgerichte, zwei vegetarische Gerichte und ein Fischgericht, mehr Salate ebenfalls. Grundsätzlich kann man wählen zwischen einem Vollkost-Angebot, einem muslimischen und einem vegetarischen. Auf der Internetseite von „Kai“ ([www.kai-ev.de](http://www.kai-ev.de)) gibt es die Menüs im Überblick und für die Eltern auch zur Auswahl. Stephanie Weiß von der Aventinus Grundschule und Birgit Gradl von der Aventinus Mittelschule begrüßen die Entwicklung.

### „COOK & CHILL“

► **So geht's weiter:** Gemeinsam mit Timo Bohnenstengel vom Elternbeirat der Aventinus-Mittelschule wird jetzt nach Möglichkeiten gesucht, wie ein nächster, großer Schritt vollzogen werden kann.

► **Derzeit wird** das Essen warm angeliefert und ausgegeben, in naher Zukunft könnte ein „Cook & Chill“-System die Speisen schmackhafter machen. Aber das kostet um die 18 000 Euro – und das muss wiederum auch dem Kämmerer schmecken.