

Gute Qualität und tolle Atmosphäre

SCHULMENZA IM TEST (2) Wittekindshof kocht für das Espelkamper Schulzentrum

VON VIKTORIA BARTSCH

■ **Espelkamp.** In der Mensa des Schulzentrums in Espelkamp werden täglich rund 100 Mittagessen ausgegeben. Doch wie wird das Essen genau zubereitet und woher kommen die Produkte? In der Serie **NW-Mensatest** schauen wir mit Ernährungsexpertin Eva Maria Meier einmal hinter die Kulissen der Schulmensa.

Die Mensa in dem Schulzentrum in Espelkamp versorgt sowohl die Schüler des Söderblom-Gymnasiums als auch der Realschule und der Sekundarschule mit frisch belegten Brötchen und einem warmen Mittagbuffet: dieses wird vom Caterer Wittekindshof aus Volmerdingsen warm angeliefert.

„In der Großküche kochen wir jeden Tag drei Gerichte“, sagt Stephan Miegel, Betriebsleiter der Großküche. Davon wird immer ein vegetarisches und ein weiteres in die Schulmensa nach Espelkamp geliefert. Geschmacklich könne es durchaus einmal Unterschiede geben, sagt Miegel. Denn in der Großküche gäbe es zwar immer Grundrezepte, doch jeder Koch schmecke nun einmal anders ab.

Miegel ist auch für den Speiseplan verantwortlich, dabei achte er auf regionale und saisonale Produkte. „So langsam fangen wir mit dem leichten Sommergemüse an“, sagt er. Darüber hinaus werden auch Convenience-Produkte, wie beispielsweise Frikadellen oder Pfannkuchen, in der Küche verarbeitet.

Der Wittekindshof bezieht seine Produkte unter anderem aus Löhne und Lübbecke. Frischfleisch wird von einem Schlachter aus Barntrup geliefert. Außerdem wird für die Zubereitung der Speisen Biomilch von der Eben-Ezer-Stiftung aus Lemgo verwendet. „Wir kaufen nicht die günstigsten Produkte, sondern wir achten auf die Qualität.“ Auch vorgefertigte Brühen werden nicht mehr verwendet, „nur noch zum Abschmecken“, sagt Miegel.

Ein Mittagessen kostet in der Schulmensa 3,50 Euro. Bezahlt wird entweder mit dem Schülerausweis oder in bar. Am Buf-



Geschmackstest: Nach einem Rundgang mit Mensaorganisatorin Iris Stolle (l.) probiert Oecotrophologin Eva Maria Meier das Essen in der Schulmensa. 3,50 Euro kostet hier das Mittagessen – Nachschlag inklusive.

FOTOS: VIKTORIA BARTSCH

fet können sich die Schüler dann das Essen selbst zusammenstellen. „Nudeln gehen immer“, sagt Mensaorganisatorin Iris Stolle. Aber auch Gulasch, Geflügelbrust und Gemüse in Soße werde gerne gegessen. „Jeden Tag stellen wir das Salatbuffet frisch zusammen und bieten zwei selbst gemachte Dressings dazu an.“ Insgesamt arbeiten fünf Mitarbeiter des Wittekindshofes in der Schulmensa, darunter zwei integrative Kräfte.

Zum Essen wird auch Wasser angeboten, und am Buffet dürfen sich die Schüler so oft bedienen, wie sie mögen. „Das hat den Vorteil, dass sich die Schüler nur das holen, was sie wirklich möchten“, sagt Elke Hanheide, stellvertretende Schulleiterin des Söderblom-Gymnasiums. 2011 wurde die Mensa eröffnet, derzeit hat sie

etwa 70 Sitzplätze, ein Ausbau sei geplant, so Hanheide. Um dem Platzmangel entgegenzuwirken, haben die Schüler am Gymnasium zu unterschiedlichen Zeiten Mittagspause.

Mehr Platz wünscht sich auch Schülerin Lena Bekemeier (17) aus der Q1, ansonsten isst sie gerne in der Mensa. „Das Essen ist ausgewogen, und man bekommt immer etwas anderes“, sagt sie. Suppen oder Eintöpfe isst sie hingegen nicht so gerne.

Auch ihre Mitschülerin Nina Wachholz (16) könnte auf die Eintöpfe verzichten, ihr schmeckt das Cordon bleu besonders gut. „Wir haben hier auch Tage, an denen gibt es Sauerkraut oder Schweinshaxe, dann ist die Mensa nicht so gut besucht“, sagt Schülersprecher Mathis Lemke (17) aus der EF. Insgesamt sei er aber mit dem Angebot zufrieden.

Damit in der Mensa alles rund läuft, übernimmt Hausmeister

Hans Schneider täglich die Pausenaufsicht. „Grundsätzlich Sorge ich für Ruhe und schaue, dass hier alles gut abläuft.“

Nach einem Rundgang durch die Küche und einem Geschmackstest zieht Ernährungsexpertin und Landfrau Eva Maria Meier eine positive Bilanz: „Die Speisen sind gut zusammengestellt, und zum Mittagessen wird Wasser angeboten.“ Auch dass die Salate und der Nachtisch direkt vor Ort zubereitet werden und das wenig Convenience-Produkte verwendet werden, gefällt ihr gut. Hierfür und auch für die tolle Atmosphäre gibt es von ihr den grünen Daumen. Ein leichtes Minus vergibt sie jedoch für das lange Warmhalten der Speisen. „Ich finde, man schmeckt es dem Gemüse etwas an.“



Essen regelmäßig in der Mensa: Den Schülerinnen Marei (v. l.), Rebekka, Nina und Lena gefällt das Essensangebot.



**MEHR
FOTOS UND
EIN VIDEO**

www.nw.de/luebbecke

SCHULMENZA IM TEST

- ◆ Stadtschule Lübbecke
- ◆ Söderblom-Gymnasium
- ◆ Gymnasium Rahden
- ◆ Gesamtschule Hüllhorst
- ◆ Wittekind-Gymnasium