

Engagement für gesunde Ernährung

„Geschmackslabor“ tischt in der Mensa gesund und lecker auf

Osterholz-Scharmbeck (sr). Seit sechs Monaten schmeckt es wieder so richtig gut in der Kita- und Schulverpflegung in der Stadt. Darüber sind sich Susanne Fedderwitz, zuständige Fachbereichsleiterin im Rathaus und die Erste Stadträtin Bettina Preißner einig. Denn seit dem 1. August führt das Team der Bremerhavener Firma „Geschmackslabor“ Regie im Speiseplan. Die Zahl der Esser sei in den vergangenen Monaten leicht gestiegen, was auf die gute Qualität der Speisen zurückzuführen sei.

Und das, trotz ausgewogener und frischer Zutaten. „Wir sind nach DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zertifiziert“, so Betriebsleiter Mike Kühnl. Eine Herausforderung die nicht immer leicht zu erfüllen sei. Stände bei den überwiegend jugendlichen Essern doch eher Süß und Fettig auf der Wunschliste. Das Zertifikat verlangt aber statt dessen mindestens einmal die Woche vollwertig, jeden Tag Gemüse und Salat. Einmal pro Woche hat nachhaltig produzierter Fisch auf dem Speiseplan zu stehen, zweimal im Monat ein Fettfisch. Süßes dagegen nur einmal im Monat. Mit viel Phantasie schaffe Kühnl aber einen Speiseplan der überzeugt. 40 Kitas und Schulen in und um Bremen überzeugt die Qualität des „Geschmackslabors“. Für diese Einrichtungen werden täglich etwa 3000 Essen



Betriebsleiter Mike Kühnl in der modernen und gut ausgestatteten Mensaküche.

Foto: sr

produziert. Für die Osterholzer Einrichtungen hat das Unternehmen, das auch als Caterer für die Bremer ÖVB-Arena zuständig ist, den Zuschlag nach einer europaweiten Ausschreibung erhalten. Beliefert werden neben den städtischen Kindertageseinrichtungen die Grundschule Beethovenstraße, die Integrierte Gesamtschule und die Mensa am Campus, in der die Schüler des Gymnasiums und des Lernhauses am Campus essen. Auch auswärtige Gäste sind hier immer willkommen. Täglich werden zwei Gerichte, eines davon vegetarisch, angeboten. Gekocht wird nach dem sogenannten Cook & Chill-Verfahren. Das bedeutet, das Essen wird auf herkömmliche

Weise zubereitet und gegart und kurz dem Garpunkt in speziellen Kühlgeräten in kurzer Zeit auf drei Grad herunter gekühlt. In aktiv gekühlten Transportbehältern wird das Essen dann ausgeliefert und vor Ort in speziellen Regenerierwagen vollautomatisch und punktgenau fertig gegart. Gekocht wird in der voll ausgestatteten Mensaküche. Ab Februar soll auch in der IGS vor Ort gekocht werden. Bezahlt wird über die Mensamax-App. Hier können sich die Mensa- und IGS-Esser ihre Speisen digital aussuchen und bargeldlos bezahlen. Pro Mahlzeit sind dies 3,80 Euro. Spontanesser müssen 4 Euro auf den Tisch legen. Ebenfalls zu erwähnen ist das

Frühstücksangebot der Mensa. Hier können Schüler, die morgens ohne Frühstück das Haus verlassen müssen, vor Unterrichtsbeginn ein Frühstück einnehmen. Angeboten werden Brot, Aufschnitt und Marmelade. Für die Schulkinder ist das Angebot kostenfrei. Finanziert wird es über ein Patenprogramm. „Es wird gut angenommen“, so Susanne Fedderwitz. Für die Zukunft sei noch ein Runder Tisch geplant. Zwei- bis dreimal im Jahr sollen sich hier Vertreter von Schulen, Kitas, der Stadt, Eltern und das Geschmackslabor darüber austauschen wie der Mittagsangebot angenommen wird und wo noch Verbesserungen möglich sind.