

KZW 16.08.2016

STADT NORR



Küchenchef Mike Kühnl (links) verteilt das Essen an die Grundschüler. Am ersten Mensa-Tag gibt es Nudeln mit Tomatensauce und Hähnchenstreifen sowie einen vegetarischen Gemüseintopf. Dazu können sich die Schüler einen Möhrensalat und ein Zitronenjoghurt nehmen.

Fotos Lorenz

Zum Auftakt gibt's Nudeln

Mensa in der Südschule nimmt Betrieb auf – Am Nachmittag werden verschiedene Kurse angeboten

Zum Auftakt gibt's Nudeln

Mensa in der Südschule nimmt Betrieb auf – Am Nachmittag werden verschiedene Kurse angeboten

von Frank Lorenz

VORDENHAM. Mit Nudeln und Tomatensoße kann man bei Kindern kaum etwas verkehrt machen. Wohl auch deswegen gab es am ersten Tag der Mittagsverpflegung in der Südschule gestern die beliebte Kombination, ergänzt mit Hähnchenbruststreifen. Künftig werden jetzt pro Woche mehrere Hundert Essen über den Tresen der nagelneuen Mensa gehen.

„In der ersten Woche sind es 333 Portionen, die vorbestellt wurden“, sagt Schulleiterin Gesine Skupin. Jeweils von montags bis donnerstags gibt es das Mittagsangebot für die Schüler. Nach dem Mittagessen beginnen die Angebote der Ganztagschule.

Rund 75 Mädchen und Jungen kamen am ersten Tag und genossen die Pasta oder einen vegetarischen Gemüseintopf. Außerdem gab es Möhrensalat und Zitronenjoghurt. „Die Eltern und Kinder konnten vorab wählen, ob sie dauerhaft ein fleischhaltiges oder ein vegetarisches Gericht haben möchten“, erläutert Gesine Skupin. Damit sei geregelt, dass sich die Kinder nicht jeden Tag umentscheiden und die Menge der gelieferten Essen auch ausreicht. „Lediglich an den zwei, drei Tagen im Monat, an dem es Schweinefleisch gibt, halten wir für die muslimischen Schüler mehr vegetarische Essen vor.“

Delivert wird das Essen für die

» In der ersten Woche sind es 333 Portionen, die vorbestellt wurden. «

Schulleiterin Gesine Skupin

Südschüler vom Catering-Unternehmen Geschmackslabor aus Cuxhaven. „Das Geschmackslabor hat in den vergangenen Jahren große Erfahrung in der Versorgung mit Schulen und Kindergärten gesammelt“, erzählt die Schulleiterin. Sie habe von Kollegen positive Rückmeldungen über das Essen erhalten.

Den Abc-Schützen schien es gestern zu munden: Auf kaum ei-

nem Teller blieben Nudeln übrig. „Wir bereiten die Gerichte im Cook-and-Chill-Verfahren zu“, sagt Geschmackslabor-Küchenschef Mike Kühnl. Das bedeutet: Die einzelnen Komponenten werden am Tag vor der Essensausgabe in der Großküche gegart und dann rasch abgekühlt. Tags drauf werden die Lebensmittel dann in speziellen Automaten auf Ausgabetemperatur erhitzt.

Künftig wird nicht mehr der Küchenschef am Essenstresen stehen, sondern Küchenhelferinnen. „Für sie mussten wir noch zwei Räume einrichten: Eine Umkleide- und einen Sanitärraum“, berichtet Gesine Skupin. Der Bau der Mensa samt Nebenräumen hat rund 140 000 Euro gekostet. Außerdem wurde ein Raum direkt

neben der Mensa geschaffen, der bei Bedarf als Erweiterung des Speisesaals genutzt werden kann. „Wir gehen zunächst davon aus, dass rund die Hälfte unserer 200 Schüler mittags hier essen. Falls es mehr werden, sind wir gerüstet“, sagt Gesine Skupin.

Die 200 Jungen und Mädchen verteilen sich auf jeweils drei erste und drei zweite Klassen, sowie zwei dritte und zwei vierte Klassen. „Knapp 30 Mädchen und Jungen stammen aus Flüchtlingsfamilien“, sagt die Schulleiterin. In den Sommerferien wurden wegen der großen Schülerzahl zusätzlich drei Klassenräume renoviert und eingerichtet. Ein weiterer Raum für die Ganztagsbetreuung soll noch geschaffen werden.

Nachmittagsangebote

Nach dem gemeinsamen Mittagessen – für die Schulleiterin der „Dreh- und Angelpunkt der Ganztagsversorgung“ – stehen seit gestern die Nachmittagsangebote für die Südschüler bereit. Gesine Skupin: „Das Programm dauert bis 15.30 Uhr. Wir haben ganz unterschiedliche AGs wie Basketball, Tischtennis, den Lesclub, die Schülerzeitung oder eine Töpfer-AG.“ Hinzu kommen freie Spiel- und Bastelangebote sowie die Hausaufgabenhilfe. „Bei den Sportangeboten kooperieren wir mit dem SV Nordenham. Für die weiteren Angebote haben wir zum Teil externe Helfer, zum Teil leiten auch unsere Lehrkräfte die Gruppen“, berichtet die Rektorin.



„Es schmeckt sehr gut“: Lena (links) und Mika aus der Klasse 2b sind sich einig, was ihr Mittagessen in der neuen Schulmensa angeht.