

"Die Schüler sollen gerne in ihrer Mensa essen"

Fachmagazin zur Mensa ohne Fleisch des Schulzentrums Marienhöhe

Darmstadt, 26.06.2011/APD Unter der Überschrift „Genießen ohne Fleisch“ befasst sich das Fachmagazin „Schulverpflegung“ in seiner Ausgabe 3/2011 mit der Mensa des Schulzentrums Marienhöhe der Freikirche der Siebenten-Tags-Adventisten in Darmstadt. Zur Bildungseinrichtung gehören Gymnasium, Realschule, Grundschule, Kolleg und Internat mit insgesamt rund 670 Schülerinnen und Schülern. In der Mensa gebe es aus Prinzip kein Fleisch, teilte der Geschäftsführer der Marienhöhe, J. Achim Ulrich, mit. Das Schulzentrum folge damit dem Gesundheitskonzept seines Trägers, das seit über 140 Jahren erfolgreich umgesetzt werde. „Die grundsätzliche Akzeptanz für unser Verpflegungskonzept ist vorhanden“, berichtete Ulrich. Auch die vielen Eltern, die nicht der Freikirche angehörten, begrüßten das Angebot. Neben dem Gesundheitsaspekt gehöre aber auch die Schärfung des Bewusstseins für nachhaltige und ökologische Zusammenhänge zu den pädagogischen Strategien des Schulzentrums.

Das Mittagsangebot, das von Küchenchef Steffen Breitfeld und seinem Team produziert werde, enthalte neben vegetarischen Produkten einen geringfügigen Teil Fisch. Derzeit nutzten Mittags rund 120 auch externe Gäste die Mensa. Täglich gebe es ein oder zwei Menüs zum Preis von 2,30 bis 3,50 Euro. Eine Theke biete zudem etwa sieben Salate an. Eine Tagessuppe und ein Dessert rundeten das Angebot ab. Wem das noch nicht genüge, der dürfe sich Beilagen zum Aufpreis von 80 Cent nachholen. Neben den sieben Fruchtsäften, das Glas zu 40 Cent, gebe es laut Breitfeld kostenlos schuleigenes Quellwasser aus einem Spender. Im Herbst werde selbst gekeltert, dann gebe es frischen Apfelmost. Externe Gäste zahlten einen Aufpreis von

rund 30 Prozent.

„Wir versuchen, einen gesunden Mittelweg zwischen 100-prozentiger Vollwertkost und dem, was unseren Schülern schmeckt, zu finden“, meinte Breitfeld. So gehörten auch Pommes und Pizza zum Speiseplan. Der Nährwert gerate deshalb nicht außer acht. Die Pizza werde mit geschrotetem Vollkorn selbst gebacken. „Wir wollen niemanden zum Vegetarier bekehren“, betonte Geschäftsführer Ulrich. „Was die Schüler privat essen, ist deren Sache.“ In erster Linie sollten sie gerne in ihrer Mensa essen.

Das Fachmagazin kommt zu dem Schluss: „Das Schulzentrum Marienhöhe in Darmstadt zeigt, wie man mit einem kreativen vegetarischen Angebot auch passionierte Fleischliebhaber überzeugen kann.“ Es belege, dass eine fleischlose Kost in einer schulischen Mensa machbar sei. Laut der Zeitschrift würden die Deutschen zu viel Fleisch essen. Noch vor 60 Jahren wäre der Durchschnittsdeutsche mit 26,2 Kilogramm Fleisch pro Jahr ausgekommen. Heute seien es bereits 60,5 Kilogramm. Eine Entwicklung, die Mediziner mit Sorge betrachten würden. Fleischskandale hätten eine Trendwende eingeläutet. „Immer mehr Menschen – gerade der jüngeren Generation – möchten anders essen“, so das Fachmagazin „Schulverpflegung“.

Der Text kann kostenlos genutzt werden. Veröffentlichung nur mit eindeutiger Quellenangabe „APD“ gestattet!