



David Hermann gibt in der Hauptschule das Essen aus. Im Hintergrund Rektor Axel Schneiderberger und sein Stellvertreter Clemens Winterhalter.

FOTOS: WILFRIED DIECKMANN

Schulessen ohne Fastfood

In der Hauptschule in Grafenhausen wird ein frisch gekochter Mittagstisch angeboten

VON UNSEREM REDAKTEUR
WILFRIED DIECKMANN

OBERES SCHLÜCHTTAL. „Schön, dass jedes Mal ein frischer Salat dabei ist“, so eine Schülerin zu dem Schulessen, das in der Hauptschule Grafenhausen zwei Mal pro Woche zum Nachmittagsunterricht angeboten wird. „Es ist erfreulich, dass unser Essen täglich frisch zubereitet und auf kurzem Weg geliefert wird“, meinte Rektor Axel Schneiderberger im Gespräch mit der Badischen Zeitung.

Zwei Mal in der Woche ist in der Hauptschule Ganztagsunterricht angesagt. Weil an diesen Tagen Schülerinnen und Schüler aus den Nachbargemeinden aus Zeitgründen nicht zum Mittagessen heim fahren können, wird dies durch ein warmes Essen in der Schule kompensiert. Frische Salate, Putenschnitzel an Pilzrahmsauce, hausgemachte Eierknöpfe und Karottengemüse oder frische Salate mit Waldorfsalat, Geflügel-Broccoliklößchen auf Risotto an Kürbissauce mit Kaisergemüse ist beispielsweise auf dem Speiseplan im Oktober zu lesen. Geliefert wird das Essen vom Hotel Sonnenhof aus Birkendorf: „Leicht verdauliches und gesundes Essen, zu dem immer Gemüse und Salate aus der Region gehören“, so Sonnenhofchef Uli Blatter zum Speiseplan, den er gemeinsam mit seinem Koch Frank Böhler ausarbeitet. Im geschlossenen Container wird das Essen von Hotelmitarbeiter David Hermann nach Grafenhausen geliefert, in einen Wärmebehälter umgefüllt und auch an die Schüler ausgegeben. „Wer mag, kann sich auch einen Nachschlag holen“, berichtete Konrektor Cle-



Das Schulessen für Grafenhausen wird im Hotel Sonnenhof in Birkendorf von Frank Böhler (links) und Uli Blatter immer frisch gekocht.

mens Winterhalter. Ein sogenannter Nachservice, der nach den Erfahrungen von Hermann auch gut angenommen wird. Fahrzeit und Essensausgabe schlägt mit rund 90 Minuten zu Buche. Dank diesem Service kann der personelle Aufwand in der Schule nach Aussage der Pädagogen minimiert werden. Wie der Konrektor informierte, räumen die Schülerinnen und Schüler das Geschirr eigenständig vom Tisch ab, die Spülmaschine wird nach Einteilung im Wechsel befüllt.

Wie die Erfahrungen in den ersten Wochen gezeigt haben, bleiben kaum Speisereste, die übrigens vom liefernden Betrieb wieder mitgenommen werden, übrig. „Wer beispielsweise keinen Blumenkohl mag, der sagt dieses und isst dafür eine Kartoffel mehr“, erläuterte Schneiderberger. Zum Nulltarif ist dieser Frischeservice allerdings nicht zu haben. Da der Unkostenbeitrag für Schüler, der

derzeit bei drei Euro liegt, nicht kostendeckend ist, wird das Defizit von den Gemeinden im Oberen Schlichttal getragen. In welcher Höhe der Zuschuss schlussendlich liegen wird, lässt sich nach den Worten von Bürgermeister Thomas Fechtig erst nach Ablauf des Pilotprojektes Ende des Jahres sagen. Der Preis wird sich auch nach der Anzahl der gelieferten Essen richten: „Wenn mehr als 30 Schüler das Angebot regelmäßig annehmen, dann wird sich der Einkaufspreis und somit auch der Zuschussbedarf nach unten bewegen“, so der Rathauschef. Derzeit schwankt die Anzahl zwischen 15 und 24 Essen pro Schultag.

„Wir streben eine gesunde Schule mit bewusster Ernährung weg vom Fastfood an“, hob Rektor Axel Schneiderberger hervor. Auch soll der Getränkeautomat und der Pausenverkauf diesem Leitsatz angepasst werden.