

# Jugendliche für Essen begeistern

Heute gibt es eine chinesische Nudelpfanne in der Mensa der Jean-Krämer-Schule. Der Andrang in der Sekundarschule ohne gymnasiale Oberstufe in Berlin-Reinickendorf ist heute nicht groß, da viele Schüler aufgrund einer Personalversammlung früher nach Hause gehen. Nur einige Siebtklässler gehen an die Ausgabe. Die Diplom Biologin und Gesellschafterin der ABCUS-Elterninitiative gGmbH Ulrike Bünthe reicht ihnen jeweils einen gefüllten Teller und bietet verschiedene Saftchorlen und Wasser zur Auswahl an. Als Nachtisch können sich die Schüler ein Stück Obst auswählen. Die Schüler und Schülerinnen setzen sich gemeinsam an einen Tisch. Es scheint zu schmecken. Manche gehen mit ihrem leeren Teller erneut an die Ausgabe und bekommen selbstverständlich einen Nachschlag und ein paar nette Worte noch dazu.

„Hier geht es auch um Esskultur und Gemeinschaft“, so Gabriela Stocker, die ehrenamtlich die Buchhaltung für die gemeinnützige GmbH macht. Einmal in der Woche kommt sie aber auch und hilft in der Küche und in der Ausgabe. Viele Jugendlichen kennen das gemeinsame Essen nicht, so die stellvertretende Schulleiterin Viola Ristow. Sie bezeichnete es als „bedrohliche Wahrheit“, dass es in vielen Familien keine regelmäßigen Mahlzeiten gibt. Häufige Konflikte im Nachmittagsunterricht führt Ristow auch darauf zurück, dass viele Schüler völlig unterzuckert sind. Hier möchte die Schulmensa entgegenwirken. Die Schulleitung, der Gesamtelternsprecher Anselmo Gericke und Caterer arbeiten eng zusammen.



Julia genießt das Essen in der Schulmensa.

Doch wie begann alles? Fünf Frauen kennen sich über eine Grundschule, die ihre Kinder gemeinsam besucht haben. Dort organisierten sie ab 2010 regelmäßig ein Müsli-Frühstück. Da es Anfragen von anderen Schule gab, gründeten sie 2012 die Elterninitiative ABCUS, eine gemeinnützige GmbH. Nach der Grundschulzeit trennten sich die Wege der Kinder, aber die Mütter engagieren sich unter dem Motto „Gesund ernährte Kinder lernen besser“ weiter. Geschäftsführerin ist die Fachfrau Andrea Behnke, staatlich anerkannte Wirtschaftlerin und Mitglied des Berufsverbandes Hauswirtschaft. Über eine Koch-AG und ein Cafeteria-Projekt im Rahmen des Ganztagsangebotes hatte Abcus Kontakt zu der Schule. Als der letzte Caterer kündigte, fragte die Schule bei der Elterninitiative an, ob sie nicht als Caterer einsteigen wolle. Die Jean-Krämer-Schule ist Ganztagschule und muss deshalb laut Berliner

Die Gesellschafterinnen der Elterninitiative ABCUS gGmbH kochen in der Schulmensa der Jean-Krämer-Schule in Berlin (von links): Geschäftsführerin und staatlich anerkannte Wirtschaftlerin Andrea Behnke, Gabriela Stocker und Ulrike Bünthe.

Schulgesetz Schulverpflegung anbieten. „Wir haben geprüft, ob wir das stemmen können und dann zugesagt“, so Behnke. Aber klar war für die engagierten Frauen von Anfang an, dass sie selbst kochen wollen. Allerdings wurde die Küche vor Jahren als reine Verteilerküche geplant und gebaut. Nicht einmal einen Herd gab es in der 20 Quadratmeter großen Küche. Das Konzept, selbst in der Schule zu kochen, überzeugte das Bezirksamt. Behnke begann mit ihrem Team, auf Einzelplatten für die Schüler zu kochen. Im Laufe der Zeit unterstützten sowohl die Schule als auch die Behörde den Anbieter, die Verteilerküche in eine Produktionsküche umzuwandeln: Der Konvektomat kam aus einer anderen Schule, wo er nicht mehr gebraucht wurde. Kombidämpfer und weitere Gastronomiegeräte wurden von einem Sponsor finanziert. Seit 1 ½ Jahren betreibt Abcus die Mensa der Jean-Krämer-Schule mit überwiegend Schülern und Schülerinnen aus sozialen Brennpunkten. Von Montag bis Donnerstag gibt es täglich ein frisch gekochtes Essen. „Das war für uns eine Herausforderung“, so Behnke. Mittlerweile sind es 25 Kinder, die das Essensangebot in der Mensa regelmäßig nutzen. Das klingt angesichts einer Schülerzahl von über 500 wenig. „Aber

wir sind sehr zufrieden mit der Entwicklung“, gibt Behnke zu. Das Essen der vorhergehenden Caterer wurde laut Behnke überhaupt nicht angenommen, so dass diese nur Snacks verkaufte. Für die Caterer lohnte sich das Geschäft nicht und so gab es ständig Wechsel. Dadurch ist das Image der Schulverpflegung bei Eltern und Schülern schlecht. „Jetzt steigen die Abonentenzahlen wieder, zwar langsam, aber sie steigen.“

Viola Ristow äußert sich nur lobend über das Essensangebot. Viele Kinder sind es allerdings nicht gewöhnt, gemeinsam am Tisch zu sitzen und mit anderen zu essen. Die Hemmschwelle, sich für das Essen anzumelden ist groß. Aber alle scheinen an einem Strang zu ziehen und daran zu arbeiten, dass es an dieser Berliner Brennpunkt-Schule für die Kinder und Jugendlichen wieder normal wird, regelmäßige Mahlzeiten einzunehmen. Laut Ristow sind die Gründe sehr vielschichtig, warum das Essensangebot nur schleppend angenommen werden. Das Essen kostet regulär drei Euro, Hartz-IV-Empfänger und andere Leistungsempfänger bezahlen anteilig nur einen Euro, der Rest wird über Bildung und Teilhabe finanziert. 75 Prozent der Schüler leben laut Ristow von Hartz IV oder Sozialhilfe. „Das Geld ist also knapp, so dass für viele der eine Euro schon zu viel ist“, erklärt Ristow. Aber auch die Bedeutung des regelmäßigen Essens ist den Eltern und somit auch den Jugendlichen nicht bewusst. „Ich versuche die Elternschaft bei jeder Gelegenheit zu überzeugen, wie wichtig das warme Essen am Mittag für die Kinder ist“, so der engagierte Gesamtelternsprecher Anselmo Gericke. Zu Beginn des Schuljahres lud die Mensa alle Schüler und Schülerinnen der siebten Klassen zu einem Probeessen ein. Die Schule übernahm einen Teil der Kosten. „Das hat uns einige Abonnenten gebracht“, freut sich Behnke. Das gleiche sei jetzt für die

Achtklässler geplant. Allerdings sei man noch auf der Suche nach einem Sponsor für das Probeessen. Gericke entwickelte einen Fragebogen, auf dem die jungen Essensgäste Rückmeldung geben können. Persönlich ermuntert er die Jugendlichen, Feedback zu geben.

„Wir sehen uns nicht als normale Caterer“, so Behnke. Wir wollen die Kinder an das Essen heranzuführen. Um die Akzeptanz für die Mensa zu steigern, plant sie, dass zwei Schüler regelmäßig in der Küche mitkochen. Es liegen Bewerbungen von Schüler und Schülerinnen vor. Jetzt muss man sehen, wie man das in den Schulalltag integriert.

Der Anspruch der Elterninitiative ist es, jeden Tag nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ein Essen frisch zuzubereiten. Wenn Behnke mit Schülern über ihre Wünsche diskutiert, dann spricht sie von einem vielseitigen Angebot, das die Küche zubereitet. „Ich vermeide das Wort gesund“, so Behnke. Wünsche, die in Richtung Döner, Pommes oder Chicken-Nuggets gehen, begegnet sie mit dem Argument, dass es Vorschriften gäbe, was in einer Schulmensa angeboten werden sollte.

Behnke beschreibt das Angebot als überwiegend vegetarisch mit einem Anteil an Bioprodukten. Frischfleisch und Fisch wird überhaupt nicht verwendet, da es zu wenig Arbeitsfläche gibt, um dies zu verarbeiten. Ein überzeugendes HACCP-Konzept ließe sich nicht installieren. Generell werden keine Produkte vom Schwein verarbeitet, um Schüler nicht zu verunsichern. Selbstverständlich geht Behnke auch auf Sonderwünsche von einzelnen Jugendlichen ein. Zum Beispiel hat die Schülerin Vanessa vor einigen Monaten beschlossen, nicht nur vegetarisch, sondern auch vegan zu essen. Für sie hält die Küche immer eine Variante des Tagesgerichtes bereit. Vanessa ist dankbar und umarmt spontan die Köchin Andrea Behnke.

Die Stärke dieses kleinen Catering-

Unternehmens drückt sich auch in der Wertschätzung jedes einzelnen Schülers aus. „Es ist die familiäre Atmosphäre, die die Schüler schätzen.“, drückt es Gericke aus. „Hier lernen die Schüler nebenbei von uns Umgangsformen“, ergänzt Gabriela Stocker „Von uns gibt es auch immer noch ein paar aufmunternde Worte.“ Andrea Behnke betont, dass die Anforderungen und Auflagen an einen Caterer in der Schule so hoch seien, dass man ohne Fachkompetenz keine Schulmensa führen könne. Gleichzeitig haben die Gesellschafter der Elterninitiative aber auch den Anspruch, dass die Mensa ein beliebter Aufenthaltsort in der Schule wird. Die Jugendlichen sollen sich willkommen fühlen.

Durch die gute Zusammenarbeit könne man auch immer sofort reagieren, erläutert Ristow. Als man merkte, dass manche Siebtklässler Angst hatten, von den Großen in der Schlange weggedrängt zu werden, haben wir sofort Schüler, die ein Deeskalationstraining absolviert haben, eingeschaltet. „Das hat geholfen.“ Behnke ist zuversichtlich, dass die Abonentenzahlen kontinuierlich steigen werden und dass sich die Schulmensa auch irgendwann rechnet. „Im Moment bekommen die beiden teilszeitbeschäftigten Gesellschafter nur einen Teil des Gehaltes“, erläutert Behnke. Auch wenn die Küche klein ist, könne man noch wachsen. „50 Essen pro Tag könnten wir ohne Probleme jeden Tag produzieren. In der Küche würden wir auch 100 schaffen, dann bräuchten wir nur noch eine zusätzliche Mitarbeiterin.“ Allerdings sei es nicht möglich, auf dieser Fläche täglich zwei Gerichte zu produzieren. „Deshalb bieten wir meist ein Essen mit verschiedenen Varianten an.“

„Wenn die Schule nicht so mitziehen würde, hätten wir als gemeinnützige Firma keine Chance“, so Behnke.

Beatrix Flatt

[www.abcus-initiative.de](http://www.abcus-initiative.de)