



## Auf die Esskultur der Schüler legt die **Gesamtschule Münster Mitte** großen Wert

Während gemeinsame Mahlzeiten im Kreis der Familie lange Zeit festes Ritual waren, ist Essen heute oft nur noch Nebentätigkeit. „Dadurch geht Kindern Esskultur verloren“, sagen Katharina Nolte, Vorstandsmitglied des Mensavereins und Angela Wagner, Küchenleiterin an der Gesamtschule Münster. Das sei schade – und deswegen versuchen sie den Kindern an ihrer Schule diese zu vermitteln und ihnen außerdem eine gesunde und frische Ernährung nahezubringen. Aus ihrer Sicht setzt das ein regionales Küchenkonzept voraus.

Als sich die erste Gesamtschule in Münster vor zwei Jahren dazu entschieden hatte, dass sie keinen Caterer mehr, sondern eine eigene Mensa wollte, war klar: Es soll keine Mensa mit langen, chaotischen Schlangen an der Essensausgabe werden, sondern die Kinder sollen in Ruhe und gemeinsam essen können. Wie das geht? In drei Gruppen aufgeteilt essen erst Fünft- und Sechstklässler, dann Siebt- und Achtklässler und schließlich die Schüler aus der neunten Klasse miteinander. Es gibt in jeder Gruppe einen Küchendienst, der die Tische deckt, das Essen in Schalen serviert und schließlich wieder abräumt.

### Schüler entscheiden mit

Was es zu essen gibt, entscheidet die Küchenchefin gemeinsam mit einer Essens-AG, die einmal wöchentlich stattfindet. Etwa 20 Schüler nehmen daran teil und tragen das Feedback ihrer Klassenkameraden zum Essen zusammen. Auf Basis dessen entscheidet Angela Wagner dann, was auf dem Speiseplan bleibt oder was runterfliegt.

Was gekocht wird, entscheidet die Küchenchefin je nach Angebot der regionalen Lieferanten. „Uns ist es wichtig, soweit möglich frische Lebensmittel zu verwenden“, sagt Katharina Nolte. Deswegen sei von Anfang an klar gewesen, dass die Mensa mit Lieferanten aus der Gegend arbeite. Das hat laut Köchin Angela Wagner nicht nur den Vorteil, dass die Produkte frisch sind, sondern auch, dass die Zusammenarbeit eine ganz andere ist. „Wenn mir mal die Bratwürste ausgehen, dann rufe ich einfach bei unserer Fleischerei Holstiege an und kriege Nachschub“. Das sei doch sehr praktisch und komme durchaus mal vor, denn die Kinder hätten zumeist einen guten Appetit.

### Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen/Tag:  
**600 Portionen**

Zielgruppe:  
**Bildung**

Anzahl Lieferanten:  
**sechs bis zehn**

Öffentlicher Zugang zur Kantine:  
**nein**

### Regionalität bedeutet für uns ...

„Lebensmittel kommen aus einem  
Umkreis von 100 Kilometern.“

### Kontakt:

#### Gesamtschule Münster Mitte

Frau Angela Wagner/Frau Katharina Nolte  
Jüdefeldersraße 10  
48143 Münster