

FrISChe Gurken und Tomaten kommen am **Berufskolleg Tecklenburger Land** im Winter nicht in die Schulmensa

Kantinenessen ist langweilig und ungesund? Das muss nicht sein, wie die Schulmensa am Berufskolleg Tecklenburger Land in Ibbenbüren beweist. Ob nun Muffins vom Bio-Rind mit Blumenkohl und Bio-Spätzle, Dorschfilet aus umweltgerechtem Fischfang mit Gemüse und Quellreis oder Möhren-Kartoffelplätzchen mit Tecklenburger Apfelkompott – die Speisen dort sind immer frisch, ausgewogen und abwechslungsreich. Bei einem Höchstpreis von 2,30 Euro für Schüler und 2,90 Euro für Lehrer sind sie zudem auch preiswert. Wie das geht? Die Schüler helfen mit, außerdem setzt die Kantine auf Regionalität.

Schüler helfen mit

„Bei uns kaufen die Schüler einen Großteil der regionalen Bio-Lebensmittel ein und helfen bei der Zubereitung der Speisen mit“, erklärt Küchenmeister und Lehrer Ludger Busch. Das hat mehrere Vorteile: Die Schule fördert damit einen **umweltschonenden und gesundheitsfördernden Umgang mit Lebensmitteln**. Dadurch haben sie wenig Plastikmüll und keinen Restmüll. „Außerdem begeistern wir die Schüler so für eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung“, sagt Busch.

Jeden Tag bietet die Mensa zwei Mittagsgesichte an, eins davon vegetarisch oder vegan. Zu jedem Gericht gibt es einen Salat. Soweit möglich verwenden Busch und sein Team regionale und frische saisonale Lebensmittel. FrISChe Gurken und Tomaten sind auf dem Salatbuffet im Winter also fehl



Angaben zur Kantine:

Anzahl Mittagessen am Tag:	100 Portionen
Zielgruppe:	Schüler, Lehrer, Mitarbeiter
Anzahl der Lieferanten:	6-10
Belieferungsfrequenz:	3 Mal pro Woche
Öffentlicher Zugang zur Kantine:	nein
Produktionssystem:	Cook and Serve

am Platz, dafür gibt es dann eben Karotten- oder Krautsalat. Auf regionale Produkte zu setzen, bedeutet außerdem, den Speiseplan auch spontan ändern zu müssen. „Es kann schon mal Lieferengpässe geben, zum Beispiel beim Fleisch“, sagt Busch. Doch das sei kein Problem. Dann würden sie eben etwas anderes kochen und das den Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrenden an der Essensausgabe mitteilen.

Neben großen Anteilen an Gemüse stammen **Milch und Milchprodukte sowie Fleisch und Eier zu 100 Prozent aus der Region**. Bei Fisch sind es bisher 50 Prozent. Doch das soll sich noch ändern. Und auch sonst ist Busch immer **auf der Suche nach neuen regionalen Lebensmitteln**, schließlich soll der Speiseplan ja ausgewogen bleiben und der Ruf von langweiligem und ungesundem Kantinenessen auch künftig widerlegt werden.

Kontakt:

Berufskolleg Tecklenburger Land des Kreises Steinfurt
in Ibbenbüren
Wilhelmstraße 8, 49477 Ibbenbüren
Lehrer und Küchenmeister: Ludger Busch

Regionalität bedeutet für uns ...

„Wir kaufen unsere Gemüsesorten bei unserem Bio-Produzenten auf dem Wochenmarkt ein und werden außerdem montags von einem Biohof mit allen zusätzlichen Lebensmitteln beliefert.“