



Über das Zertifikat für nachhaltige Ernährung freuen sich das Küchenteam von Mehrwerk aus Neuerkerode, die Lehrer, Schulleiterin Ursula Miege (2.v.l.) und die Schüler der sechsten Klasse.

Foto: Geraldine Oetken

# Schulmensa bekommt die Note Eins

**Wolfenbüttel** Das Essen der IGS Wallstraße erhält ein Zertifikat von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Von Geraldine Oetken

Zehn Menschen kochen für 600 Schüler, und das von Montag bis Donnerstag. Jeden Mittag. Deswegen beginnt der Arbeitstag für die Küchenchefin Michaela Paulmann-Strusch früh am Morgen um 6 Uhr – noch bevor der erste Schüler das Gemäuer der IGS Wallstraße betritt, gar bevor der erste Lehrer sich ins Lehrerzimmer setzt.

Denn die Brötchen in der Cafeteria kommen nicht aus einer Fabrik, sie werden in der Wallstraße selbst gebacken. „Wir verwenden auch keinerlei Zusatzstoffe“, sagt Paulmann-Strusch. „Wir kochen hier alles frisch.“ Alle drei Menüs am Tag. Die gemeinnützige Gesellschaft Mehrwerk aus Neuerkerode ist für die Mensa zuständig und so besteht ihr Küchenteam zur Hälfte aus Menschen mit Behinderung. Für das frühe Aufstehen – aber vielmehr noch für das nachhaltige, gesunde Essen – hat

die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) nun die Mensa der IGS Wallstraße zertifiziert. Das Schild „Schule + Essen = Note 1“ hängt nun neben den Tischen an der Wand. Montags und mittwochs gibt es Fleisch, der Dienstag ist komplett vegetarisch und am Donnerstag kommt Fisch auf den Tisch. „Aber richtiger Fisch, leckeren, keinen zerkochten“, meint Schulleiterin Ursula Miege.

In dem Zertifikat wurde unter anderem überprüft, ob saisonales Gemüse bevorzugt wird. Ob die Küche frische Kräuter und Zucker nur sparsam verwendet. Ob Kartoffeln und Gemüse schonend gegart sind oder ob es mindestens dreimal innerhalb von 16 Tagen Vollkorngetreide gibt. Auf alle diese Fragen haben die Prüfer mit „Ja“ geantwortet. „Wir arbeiten mit der Hofgemeinschaft Lindenhof in Eilum zusammen, die bauen biologisch an“, sagt Tim Zabel, Bereichsleiter für Schulverpflegung der Mehrwerk gGmbH. Auch

aus eigenem Anbau in dem Klostergarten Riddagshausen gibt es in den Sommermonaten Salat. „Das würden wir gerne noch weiter ausbauen.“ Mehrwerk betreibt 16 Schulmensen in Braunschweig und Wolfenbüttel. Fünf von ihnen haben bereits ein Zertifikat der DGE.

„Natürlich wünschen sich manche Schüler täglich Döner und Pommes“, sagt Küchenchefin Paulmann-Strusch. Aber da helfen Tricks: das Essen gegenüber den Schülern vielleicht lieber als „frisch“ anstatt „gesund“ zu bezeichnen. Denn „gesund“ sei gerade für die jüngeren Schüler manchmal eher abschreckend.

**Reden Sie mit!**

Wie beurteilen Ihre Kinder das Essen der Schulmensen in Wolfenbüttel?

wolfenbuetteler-zeitung.de