

Veggie-Tage sind gesund

Es soll ein Beitrag zum Klimaschutz sein und die Schüler*innen von 23 Ganztagschulen auf den gesunden fleischlosen Geschmack bringen. So steht im Math-Nat zum Beispiel zusätzlich zum bereits täglich angebotenen vegetarischen Wahl-Gericht ab Mittwoch, 7. September, alle sechs Wochen ein komplett vegetarischer Tag auf dem Plan.

von Petra Käding

Mönchengladbach. Mara und Nils sind jetzt schon Fans vom Angebot der Schulkantine im Math-Nat. Seit der Einführung des „Cook & Chill“-Verfahrens durch die städtische Sozial-Holding und deren „Tochter“, der Service GmbH, die die Essenszubereitung und Belieferung von ihrer Zentralküche aus in 23 Ganztagschulen bewerkstelligt, schmeckt es besser. „Im Vergleich zu früher ist das viel leckerer“, sagt Nils. Mara gefällt besonders das Online-Buchungssystem, über das sie ihre Menüs zusammenstellen kann und so „selbst die Kontrolle hat.“



Freuen sich über den gesunden Veggie Day (v. l.): Math-Nat-Schulleiter Jan Funken, Schülerin Mara, Helmut Wallrafen, Geschäftsführer der Sozial-Holding, Beigeordnete Christiane Schüßler, Schüler Nils, Harald Weuthen, Leiter FB Schule und Sport, Mike Stroemer, Teamleiter Essensausgabe, und Chloé Cattiaut, stellvertretende Betriebsleiterin der Zentralküche der Service-GmbH.

Foto: Petra Käding

Und klar, beim Veggie-Day sind sie dabei. „Ich habe mich sogar schon mal zwei Wochen vegan ernährt und dabei sehr gesund gefühlt“, erzählt Nils.

Genau darum geht es: Gesund und frisch und mit möglichst vielen Bio-Zutaten zubereitet soll das Essen an den Schulen sein. Deshalb arbeitet man bei der Service GmbH auch mit dem „Cook & Chill-Verfahren“, bei dem Vitamine und Nährstoffe maximal erhalten bleiben, wie Chloé Cattiaut, stellvertretende Betriebsleiterin der Zentralküche der Service-GmbH, erklärt. Menüs für rund 1 600 Schüler*innen werden von ihrem Team zubereitet und ohne langes Warm-

halten an die Schulmensen geliefert. Täglich stehen drei Menüs zur Auswahl, eines davon ist vegetarisch – eine Option, die auf immer mehr Interesse stößt. Aktuell sind es bereits über 25 Prozent der Schüler*innen, die das fleischlose Gericht wählen.

Und damit es noch mehr werden, gibt es künftig alle sechs Wochen einen komplett fleischlosen Tag in den Schulmensen. Zwei von drei Menüs sind dann vegetarisch, das dritte vegan. „Wir wollen die Schüler und Schülerinnen mit dem Angebot gewinnen“, sagt Helmut Wallrafen, Geschäftsführer der Sozial-Holding, „so wie mit der ‚fitten Pizza‘, die es schon länger gibt“. Einen Veggie-

Tag pro Woche, da ist man sich einig, wäre zu viel des Guten. „Es soll ein Angebot sein und den Schülern nicht aufgedrängt werden“, so Christiane Schüßler, Beigeordnete für Kultur, Bildung und Sport. „Und wenn es gut angenommen wird, können wir es auch häufiger anbieten“, sagt Wallrafen. Schulleiter Jan Funken begrüßt die Herangehensweise in einem „Prozess“ und freut sich über die „hohe Akzeptanz des Cook & Chill-Angebots“. „Wir müssen was tun“, betont Wallrafen – und Harald Weuthen, Leiter des Fachbereichs Schule und Sport, pflichtet ihm bei. „Schule ist auch immer Vorbild für gesellschaftliche Prozesse!“