

„Wellness-Schale“ gibt Kraft für Unterricht

Mit Einführung der Ganztagsbetreuung gibt es im Schulzentrum auch einen Bistrobereich

Obernkirchen. Kaum hatte die Schulglocke geläutet, da stürmten sie schon herbei – die jüngsten hungrigen Mäuler des Schulzentrums „Am Ochsenbruch“. Ordentlich in Reih und Glied standen sie vor dem Tresen der neuen Bistros und schauten schon einmal durch die Glasscheiben, was sie dort an Leckerem erwartete. Diesmal gab es knusprige Hähnchenschnitzel als „Cordon Bleu“ mit einer Gemüsepfanne und Äpfel als Dessert. An anderen Tagen werden auch Salate zur Hauptspeise gereicht. Rektor Wolfgang Fließ, einige Lehrer und Schul-Sozialarbeiterin Julia Wiersig schauten dem Treiben zunächst zu. Dann griffen auch sie zu Tablett und Teller, um sich zu stärken und ein Urteil abzugeben. Und das fiel bei ihnen ebenso positiv aus wie bei den jugendlichen Mittagsgästen.

Die Mahlzeiten sind auf die geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Bedürfnisse von Jugendlichen im Alter zwischen elf und 16 Jahren abgestimmt. Beim Zusammenstellen des Wochen-Speiseplans wird auch daran gedacht, dass muslimische Schüler alles mitessen können.

Catering-Unternehmen liefert Essen

Ein international tätiges Catering-Unternehmen liefert das Essen tiefgefroren, vorgegart und portioniert an. Im Bistro-Bereich steht ein so genannter „Kombidämpfer“. Er sorgt dafür, dass die Speisen rechtzeitig gar sind und die geeignete Temperatur haben, wenn sie auf den Tisch kommen. Im Bistro helfen Stefanie Tiffert, Frauke Bäumler-Wendt und Barbara von Abendroth.

„In den beiden großen Vormittagspausen zwischen 9.20 und 9.40 Uhr sowie 11.15 und 11.30 Uhr helfen auch Schüler der achten bis zehnten Klassen der Haupt- und Realschule mit bei der Ausgabe“, informiert Rektor Fließ. Dann gibt es frisch zubereitete Frühstückssnacks. Auf der Angebotsliste steht zum Beispiel eine „Wellness-Schale“, die aus Joghurt und Quark mit frischem Obst besteht. Ebenso bekömmlich und preiswert ist eine Schale „Power-Müsli“ mit Milch. Dazu werden unter anderem Früchte der Saison, „Vitaminbomben“ und sogar „Aufheizer“ angeboten. Keine falschen Gedanken – aufgeheizt wird mit harmlosen Teesorten.

Das warme Mittagessen wird im Schulzentrum seit Beginn der Ganztagsbetreuung jeweils montags, mittwochs und donnerstags ausgegeben. Dienstags und freitags, wenn nachmittags kein Betreuungsprogramm ansteht, gibt es aber auch eine Speisekarte. Dann kann man sich unter anderem Hawaitoast, Minipizzen sowie Wurst-, Gemüse- und Käsespieße auftischen lassen. Wer es süßer liebt, erhält gebackene Apfelringe mit Vanillesoße und Topfkuchen.

Bis jetzt 30 Kinder angemeldet

30 Kinder hatten sich für die Mahlzeiten angemeldet. Mit diesem Echo ist die Schulleitung durchaus zufrieden. „Wenn es mehr wird, weil das Essen schmeckt, sind räumliche Veränderungen erforderlich“, unterstrich Fließ. Dann müssen Tische und Stühle, die jetzt noch provisorisch im Randbereich des Forums stehen, mit in den Speiseraum einbezogen werden. sig