

Schule im Blick ● punkt

Informationen des Landeselternbeirats Baden-Württemberg



Landeselternbeirat
Baden-Württemberg
Eltern MitWirkung

Weiterer Schritt im Bereich der Inklusion

- In Egenhausen selbstverständlich

Das Internet-ABC für Kinder, Eltern und Pädagogen

- Auf sicheren Wegen das Internet entdecken

Vom Wiegen wird die Sau nicht fett

- Bleibt die Bildungsberichterstattung folgenlos?

Was Kinder denn so mögen

- Ein Erfahrungsbericht aus der Schulmensa

„Jugend forscht“

- Jährlich über 10.000 Anmeldungen in Deutschland

Interesse wecken und Ängste abbauen

- Das Jugendforschungszentrum Nagold

Hochschule aktuell:

- Ausgezeichnete Forschung, Lehre und Studienberatung

Der **Chancenspiegel** ist eine Studie zur Chancengerechtigkeit und Leistungsfähigkeit der deutschen Schulsysteme.

Auftraggeber

Die Bertelsmann Stiftung ist eine operative Stiftung, die nach eigenen Worten „die Herausforderungen des gesellschaftlichen Wandels identifizieren und exemplarische Lösungsmodelle entwickeln und verwirklichen“ will. Zu ihren Zielen im Bereich der Bildung ist auf der website der Stiftung (www.bertelsmann-stiftung.de) zu lesen:

„Besseres Lernen, ein Leben lang: Bildung fängt vor der Schule an und endet nie, denn Bildung ist mehr als Wissen. Bildung ist die Basis für ein erfülltes Leben und soziale Teilhabe. Eine leistungsfähige und demokratische Gesellschaft braucht möglichst viele gut gebildete, handlungsfähige Menschen. Der internationale Wettbewerb und die wachsende Vielfalt in unserer Gesellschaft stellen unser Bildungssystem vor neue Herausforderungen. Wir müssen die Bildungsqualität steigern, allen Menschen von Geburt an individuelle Lernwege eröffnen und dadurch gerechte Bildungschancen ermöglichen. Jeder muss bereit sein und die Möglichkeit haben, kontinuierlich hinzuzulernen. Investitionen in Bildung sichern die Zukunftsfähigkeit unseres Landes und fördern Integration und gesellschaftliches Engagement.“

Auftragnehmer

Das Institut für Schulentwicklungsforschung ISF an der Technischen Universität Dortmund beschreibt sein Tätigkeitsfeld auf seiner website (www.ifs-dortmund.de) so:

„Wir beschäftigen uns mit der Beschreibung, Erklärung und Optimierung der Steuerung, Organisation und Gestaltung von Schulen einerseits und von Bildungsprozessen und Bildungserfolgen im Sinne von Kompetenzerwerb und Bildungsteilhabe in unterschiedlichen Kontexten und Altersgruppen andererseits. Neben den Schülerinnen und Schülern stehen dabei auch Eltern, Lehrkräfte, Schulleitungen und institutionelle Rahmenbedingungen im Blickfeld der Forschungsprojekte. Ein besonderer Fokus liegt für das IFS zudem stets auf der Untersuchung von Reform- und Entwicklungsprozessen des Schulsystems und der Schulen sowie deren Voraussetzungen, Bedingungen und Wirkungen.“

Zahlreiche Projekte und Studien haben dabei öffentliche Wahrnehmung und Wirkung entfaltet wie z.B. die „Studie zur Entwicklung von Ganztagschulen“ (StEG). Das Institut führt national und international vergleichende Studien zur Systemsteuerung von Schulsystemen durch und beschäftigt sich mit der Qualitätsentwicklung von Schulen sowie den Lehr-Lernprozessen im schulischen Kontext.

Autoren

Prof. Dr. Wilfried Bos, Leiter des Instituts für Schulentwicklungsforschung (ISF) an der Techn. Universität Dortmund

Prof. Dr. Nils Berkemeyer, Inhaber des Lehrstuhls für Schulpädagogik und Schulentwicklung an der Universität Jena

Veronika Manitus, Institut für Erziehungswissenschaft der Universität Jena

Was Kinder denn so mögen

Ein Erfahrungsbericht aus der Schulmensa

Es geht auf 12 Uhr zu, die Mensa ist schon präpariert. Das Essen dampft in der Ausgabetheke, gleich wird es zum Ende der 5. Stunde läuten.

Da kommen schon die ersten Kinder, die „Kleinen“ aus der Ganztagsbetreuung, eine Tür weiter. „Was gibt's heute? Hunger!“

Doch die Enttäuschung ist groß: Statt eines Lieblingsessens gibt es heute Erbseneintopf mit Würstchen, die vegetarische Variante ohne Fleischeinlage. Und schon haben die Grundschulkinder genug gegessen, manche motzen lautstark noch an der Ausgabe herum, andere schütten einfach den Eintopf in den Resteimer. Allenfalls die Würstchen werden angekieft. Die älteren Schüler können schon eher auch mal so ein einfaches Essen akzeptieren, begeistert sind auch sie nicht.

Nichts war's mal wieder mit ausgewogener Küche. Dabei hat der Koch extra das mensanet-bw. zu Rate gezogen und die Ernährungsrichtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung beachtet.

Doch die Theorie ist grau, in der Praxis muss sich die Küche beweisen.

Aber was nun soll man denn anbieten?

Allen gleich recht kann man es niemals machen. Fragt man die Kinder direkt nach ihren Wünschen, kommen die üblichen Vorschläge: Pizza, Pommes, Burger, Döner. Es klingt nach Klischee, doch sind es die gängigsten Fastfoodmenüs, die anscheinend viele Kinder ständig essen könnten.

Natürlich gibt es auch die Spezialisten wie den „Vegetarier ohne Gemüse“, oder die Mädchen, die nichts essen „was Augen hatte“, die Kinder, die nicht kauen wollen und alles möglichst schlabbern möchten, und viele mehr. Auch die Kinder, die ganz spezielle Nahrungsgewohnheiten haben, weil „sie allergisch darauf sind“, gibt es immer mehr.

Dabei spielen tatsächlich sehr wenige echte Stoffwechselprobleme eine Rolle. Die Getreideeiweißunverträglichkeit ist ernst zu nehmen, erkrankt sind aber nur 1% der Bevölkerung. Hier Spezialnahrung anzubieten, sprengt die Möglichkeiten der Schulverpflegung. Bei Diabetes hat sich die Erkenntnis durchgesetzt, möglichst „normal“ zu essen. Spezialprodukte sind vom Markt genommen worden.

Bei den verschiedenen Kreuzallergien, die leider die echten Allergiker wie Heuschnupfenerkrankte aushalten müssen,



Barbara Fröhlich

kann man nur anbieten, die Zutatenliste zur Verfügung zu stellen.

Und die Eltern?

Fragt man die Eltern nach ihren Vorstellungen vom idealen Mensaessen, so muss das Essen möglichst billig sein, aber andererseits vor allem „ihren“ Kindern schmecken, selbstverständlich frisch, bio und regional.

Dass ein Essen aus hauptsächlich biologischen Zutaten den Kostenrahmen sprengen würde, mag hier nicht gesehen werden. Ein Preis von bspw. 2,70 Euro kann mit „Bio“ nicht gehalten werden. Ein Pilotprojekt von Stuttgarter Schulen, ohne Erhöhung der Preise auf bio umzustellen, endete nach 2 Monaten in den roten Zahlen.

Zwei Wege

Für eine Schulmensa gibt es zwei Möglichkeiten, Essen anzubieten:

Zum einen die Anlieferung durch einen Caterer.

Es gibt viele auf Schulessen spezialisierte Anbieter, auch bundesweit agierende Firmen, die in ihren Niederlassungen schon mal 2500 Essen kochen, örtliche Restaurants und Metzgereien oder Großküchen der Krankenhäuser und Altenpflegeeinrichtungen.

Das Essen kann frisch zubereitet und warm angeliefert werden oder ist portioniert eingefroren und wird vor Ort erwärmt, „cook and chill“.

Im anderen Fall der Essensversorgung werden in einer Küche an der Mensa die Menüs täglich frisch gekocht, oft von Eltern in ehrenamtlicher Arbeit, manchmal unterstützt von einer professionellen Küchenleitung.

Diese Mensen können einfache saisonale Angebote von regionalen Erzeugern nutzen und vor allem sehr gut auf ihre Klientel eingehen. Man kennt sich eben und weiß schon ganz gut, was ankommt.

Ganz wichtig: Essenserziehung

Doch das beste Essen schmeckt nicht, wenn die Schüler am Vormittag Zuckerbomben in sich hineinschütten, Cola oder Milchschnitten aus dem Automaten, süße Müsliriegel als Pausensnack.

Wird ständig irgendetwas Essbares hineingestopft, haben viele keinen Appetit mehr.

Eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt auch die Essenserziehung zu Hause. Kinder, die daheim immer alles „nach dem Munde“ gerichtet bekommen, wo ausschließlich nach den Wünschen der Kinder gekocht wird, lernen nicht, auch mal etwas zu essen, das jetzt nicht so „der Brüller“ ist.

Nach offiziellen Empfehlungen der einschlägigen Ernährungsexperten sollen Kinder viel Gemüse essen, Obst und Salat, einmal pro Woche fleischlos, einmal wöchentlich Fisch und Milchspeisen.

Und das kann auch gut ankommen: wenn die Speisen fantasievoll zubereitet werden und nicht fade schmecken! Exotische Gerichte mit unbekanntem Gewürzen werden sehr skeptisch betrachtet oder rundweg abgelehnt.

Vor allem kleinere Kinder essen gerne Obst, wenn es mundgerecht zubereitet ist. Ganze Äpfel landen schnell mal nach einem Biss in der Tonne. Mit dem Apfelfeiler aber einmal durchgeschnitten ist der ganze Apfel weg!

Ohne Nudeln und Tomatensoße geht es nicht. Wenn die Soße nicht aus dem Päckchen kommt, sondern selbst aus Tomaten (auch aus der Dose) gekocht wird, mit frischen Kräutern serviert, geriebener Käse drüber, ist das der Renner!

Selbstverständlich muss bedacht werden, dass durch Eltern getragene Küchen nicht mit den realen Kosten kalkulieren müssen. Der Unterhalt der Mensgebäude, Strom und Heizung, wird oft vom Schulträger bestritten. Die Arbeit der Kocheltern erfolgt ohne Bezahlung, es fallen Lohnkosten von bis zu 12 Arbeitsstunden pro Mensatag weg. Dieses gesparte Geld kann ganz in die Qualität der Zutaten investiert werden und eben auch mal für Biofleisch verwendet werden.

Umdenken bei Schulträgern

Wenn aber unsere Schulen, gewünscht und gefordert vom Wandel unserer Gesellschaft, zu Ganztagschulen werden und in naher Zukunft der allergrößte Teil der Schüler warmes Mittagessen braucht, muss auch ein Umdenken der Schulträger einsetzen.

Die billigste und bequemste Lösung für den Träger ist, alles in Fremdhand zu vergeben. Keine Lohnkosten, keine Küchenaustattung, sich nicht darum kümmern müssen. Der Anbieter aber muss mit den vollen Herstellungskosten kalkulieren, Gewinn wird über die Qualität des Essens erwirtschaftet.

Dann wird eben auch in Kauf genommen, dass Essen industriell hergestellt wird, inklusive Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Die Vitamine totgekocht, Desserts viel zu süß und fett.

Beim vielgepriesenen „cook and chill“-Verfahren wird mit ungeheurem Energieaufwand das Essen vom Siedepunkt heruntergekühlt und anschließend vor Ort wieder erhitzt.

Viele Städte und Gemeinden haben sich auf den Weg gemacht und für ihre Schulen neue Mensen gebaut.

Gymnasien unterrichten schon seit Jahren im Ganztagsbetrieb und haben hier eine Vorreiterrolle.

Doch in der Personalfrage tun sich die Schulträger schwer. Oftmals werden Küchenleiterstellen von den Schulfördervereinen getragen. Die Gehälter müssen sich aus dem Essensgeld erwirtschaften, ohne zusätzlichen unentgeltlichen Elterneinsatz geht es nicht.

Aber sollte es nicht Aufgabe von Kommunen und Land sein, nicht nur beim Unterricht für höchste Qualität zu sorgen, sondern auch in der leiblichen Versorgung?



Foto: Kontrec/istockphoto

Dass hier die Eltern ihren finanziellen Beitrag leisten müssen, ist selbstverständlich und versteht sich aus den berechtigten Ansprüchen an eine hochwertige Ganztagsversorgung.

Ja aber was essen Kinder denn nun gerne?

Vor allem abwechslungsreich soll der Speiseplan sein. Viele Schüler kommen nur an bestimmten Tagen zum Essen. Wenn der Speiseplan dann nur im 6-Wochenrhythmus wechselt, gibt es eben „schon wieder“ montags Kartoffelmoussaka. Die Abfolge der Menüs muss dann eben auch innerhalb der Wochentage rollieren.

Fleischlose Menüs sollten immer als Alternative angeboten werden. Die Rolle von tierischen Produkten als Lieferant von hochwertigem Eiweiß, Eisen und Vitaminen darf aber nicht unterschätzt werden. Fleischgerichte werden vor allem von Jungs bevorzugt und spielen bei der Akzeptanz von Mensaessen eine große Rolle.

Nudeln, Kartoffeln, Reis sind wichtige Kohlehydratlieferanten. Auf die Form der Zubereitung kommt es an. Schlichte Salz-

kartoffeln mit Wassergemüse sind im Südwesten nicht so beliebt.

Eine Soße ist ganz wichtig und darf nicht fehlen.

Gemüse oder Salat täglich, aber frisch und knackig soll es sein!

Dessert oder Suppe als zusätzliche Wahlkomponente und als Getränk klares Wasser aus Krügen oder vom Frischwasserbrunnen.

Und die allerwichtigste Zutat nicht vergessen: Mit Liebe und Sorgfalt servieren!

Ein freundliches Küchenteam, das den einen oder anderen Schüler mit Namen kennt, auch mal auf Wünsche eingeht und eine angenehme Atmosphäre schafft, ist die Essenz der Mensa und lässt es noch mal so gut schmecken!

*Barbara Fröhlich
Meisterin der städtischen Hauswirtschaft,
leitet seit 2009 die Mensa der Grund-, Werkreal- und Realschule Albert-Schweitzer-Schule in Denkendorf
stellv. Mitglied im 16. LEB*

Anmerkung der Redaktion

Bei 6 Nummern pro Schuljahr vergehen vom Beginn der Arbeit an einer Nummer bis zum Versand im Schnitt 8 Wochen. Daher können unsere Artikel in der Regel nicht auf tagesaktuelle Ereignisse eingehen. So ist dies auch der Fall bei dem Erfahrungsbericht aus der Schulmensa von Barbara Fröhlich. Durch den Ausbruch einer akuten Gastroenteritis – Brechdurchfall – in 5 ostdeutschen Bundesländern in der 39. Kalenderwoche mit mehr als 11.000 gemeldeten Fällen hat der Bericht nun

eine ganz besondere Aktualität erhalten. Als Verursacher der Erkrankung wurden übrigens mit Noroviren belastete chinesische Tiefkühlerbeeren ausgemacht, was auf eine Verunreinigung mit Fäkalien hindeutet. Das Robert Koch Institut betrachtet diesen Ausbruch zwar als mittlerweile beendet. Das Spannungsverhältnis von möglichst hoher Qualität und möglichst niedrigem Preis, in dem das Schulessen diskutiert wird, wurde einer breiten Öffentlichkeit dadurch erneut deutlich vor Augen geführt – LEB und SiB werden auch in Zukunft an dem Thema dranbleiben.

KLASSE, KOCHEN

Der Schülerwettbewerb 2012/13 ist eröffnet

Gerade hat uns Brechdurchfall durch chinesische Erdbeeren an ostdeutschen Schulen die gesundheitlichen Probleme eines globalisierten Nahrungsmittelmarktes eindringlich vor Augen geführt. Ganz zu schweigen vom ökologischen Wahnwitz, tiefgefrorene Früchte in großen Mengen um den halben Globus zu transportieren.

„Total lokal – regionale Küche zum ausprobieren“ ist das Motto des Schüler-Koch-Wettbewerbes. Und es soll uns zeigen: Es geht auch anders.

Denn Kochen ist durchaus ein wichtiges Thema für Jugendliche. So zeigt eine aktuelle forsa-Umfrage, dass über zwei Drittel der befragten Jugendlichen zwischen 8 und 18 Interesse am Kochen haben und 40 Prozent Kochen „cool“ finden. Wichtig ist den Jugendlichen dabei aber die Praxis. Theoretisches Dozieren über Ernährung und Gesundheit kann gerade mal 14 Prozent „begeistern“.

Dabei ist der Unterschied zwischen Mädchen und Jungen übrigens gar nicht so groß. Allerdings ist das Interesse am Kochen in der Grundschule (78%) noch größer als an den weiterführenden Schulen (60%).

Leider haben recht wenige Schulen eine eigene Schulküche. Nur 20% der Befragten geben an, in der Schule kochen ge-

lernt zu haben (ein Wert, den wir aus persönlicher Anschauung noch für recht hoch halten). Und so will der Wettbewerb „KLASSE, KOCHEN“ zum einen das Thema gesunde Ernährung praxisorientiert an deutsche Schulen bringen und fragt darum:

„Wie kann das Thema ausgewogene Ernährung in den Unterricht eingebunden werden? Und wie integriere ich Kochen in unterschiedliche Unterrichtsfächer? Projekttag, Kochduelle, Küchen-Rallyes, Klassenbeete, ein Schülercafé oder ein eigenes Kochbuch? Wir sind gespannt und freuen uns auf alle Ideen.“ Zum

anderen können sich die 10 Gewinnerschulen über eine neue eigene Schulküche freuen.

Prominent sind auch die Unterstützer des Wettbewerbes, genannt seien hier nur Bundesernährungsministerin Ilse Aigner und Fernsehkoch Tim Mälzer.

Alles in allem ein guter Ansatz, um das Interesse für gesunde Ernährung und den Spaß am Selber-Kochen zu fördern. Darum unsere Empfehlung: MITMACHEN. Die Details des Wettbewerbes und den Anmeldebogen finden Sie unter <http://www.klasse-kochen.de>. Hier finden Sie auch die detaillierten Ergebnisse der forsa-Umfrage.



Schule im Blickpunkt

Informationen des Landeselternbeirats Baden-Württemberg

**gut und aktuell
informiert durch's Schuljahr
für nur € 10,65**



Schule im Blickpunkt informiert engagierte Elternvertreter, aber auch Lehrkräfte und Schulleitungen über Fragestellungen, Diskussionen und Beschlüsse des Landeselternbeirats. Themen, die Eltern beschäftigen, werden gut lesbar aufbereitet und diskutiert.

Eltern, die neu in die Elternvertretung gewählt wurden, erhalten durch **Schule im Blickpunkt** viele Hilfestellungen und Tipps für die alltägliche Elternarbeit.

Bei allem steht eine gute und konstruktive Zusammenarbeit aller am Schulleben Beteiligten im Vordergrund.

Um die Orientierung bei der Studienwahl zu erleichtern, enthält jede Ausgabe von **Schule im Blickpunkt** zusätzlich 4 Seiten „Hochschule aktuell“, auf denen Hinweise und Tipps zur Studienwahl gegeben werden.

Abonnieren Sie **Schule im Blickpunkt** für alle Klassenelternvertreter. Die Finanzierung kann über die Schule, die Elternbeiratskasse oder z.B. auch über Sponsoring geschehen.

Wir würden uns freuen, wenn auch an Ihrer Schule Elternvertreter und interessierte Eltern **Schule im Blickpunkt** lesen könnten. Bitte verwenden Sie dazu umseitigen Sammelbestellschein zur Auslage am Elternabend.

Bestellcoupon ausfüllen und senden an:

Neckar-Verlag GmbH • D-78045 Villingen-Schwenningen

Telefon +49 (0) 7721/8987-0 • Fax -50 • E-Mail: bestellungen@neckar-verlag.de • Internet: www.neckar-verlag.de

Bestellcoupon

Hiermit bestelle ich auf Rechnung (zzgl. Versandkostenanteil)

___ Ex. *Schule im Blickpunkt* **Jahresabonnement** € 10,65
___ Ex. *Schule im Blickpunkt* **Leseexemplar** € ---

Schule im Blickpunkt

- erscheint sechsmal jährlich
- 1. Ausgabe eines Jahrganges erscheint zum Schuljahresanfang

Jahresabonnement € 10,65
Einzelpreis € 2,50
jeweils zzgl. Versandkosten

Meine Anschrift Kd.-Nr.: _____

Datum und rechtsverbindliche Unterschrift