

Neue Mensa der Oberschule Apensen erfreut sich wachsender Beliebtheit



Mittags ist hier „full house“: Auch Zehntklässlerin Jana Düvelmeyer ist regelmäßig in der neuen Schulmensa.

APENSEN. Gesund mit möglichst vielen frischen und regionalen Zutaten kochen und trotzdem den Geschmack der Jugendlichen treffen: Mit diesem Konzept kommt die Mensa der Oberschule Apensen bei ihren jungen Kunden offenbar gut an. Drei Monate nach ihrem Start freut sich Schulleiter Günter Bruns über die steigende Zahl zufriedener Esser.

Was das leckerste Essen bisher war? Da muss der zehnjährige Christoph nicht lange nachdenken: „Die Bio-Ravioli. Die gab's am ersten Tag, die waren klasse“, erzählt der Fünftklässler, während er die letzten Reste aus seiner Nachtischschüssel kratzt. Vanilleeis mit Birnenstücken. „Auch echt lecker.“ Während die Gruppe Fünftklässler an ihrem Tisch schon bei der Nachspeise ist, hat sich die Zehntklässlerin Jana Düvelmeyer gerade ihr Essen geholt und sucht nach einem Platz im gut gefüllten Raum. Hühnerfrikassee gibt es heute als Hauptgericht. Nicht gerade ihr Lieblingsessen, aber „es schmeckt alles wirklich gut hier“, erzählt die 15-Jährige. Deshalb, und weil sie danach noch Unterricht hat, kommt sie regelmäßig dienstags und donnerstags in die neue Mensa der Oberschule Apensen.

Gegen 13.30 Uhr herrscht Hochbetrieb im ersten Stock der Schule: Rund 50 Schüler sind heute zum Essen gekommen und an der Ausgabe haben Kerstin

Düvelmeyer und Edith Reigber alle Hände voll zu tun, den Schlange stehenden jungen Gästen die Teller zu füllen. 40 bis 50 Essen gehen im Schnitt über den Tresen, an manchen Tagen kämen auch 60 bis 70 Schüler und Lehrer, „Tendenz steigend“, berichtet Günter Bruns. Der Schulleiter ist hoch erfreut, dass die Mensa, die sich die Samtgemeinde Apensen 230 000 Euro hat kosten lassen, so gut angenommen wird. Von den 360 Oberschülern sind gut 40 Schüler im Ganztagsbetrieb, das bedeute, alle Ganztagschüler essen dort und die anderen, wenn sie nachmittags Unterricht haben, rechnet der Schulleiter vor. „Diese Quote kann sich sehen lassen.“ Doch selbst wenn die noch steigt, ist die Schule gerüstet. Die Mensa mit ihren beweglichen Wänden ist auf Erweiterung angelegt, könnte bis zu 140 Plätze bieten.

Durch die Akzeptanz des Angebots sieht Bruns das Konzept bestätigt, das Apensen nach dem Muster Steinkirchens für die eigene Küche entwickelt hat. Möglichst frisch, regional und saisonal heißt das Motto, das Kerstin Düvelmeyer und Edith Reigber in der chromblitzenden Küche täglich neu mit Inhalt füllen. Zwar wird das Hauptessen, sprich das Fleisch oder der Fisch, tiefgefroren von der Großküche Hofmann angeliefert. Ziel sei aber, möglichst viel selbst zu kochen, und das mit Produkten regionaler Erzeuger, sagt die gelernte Hauswirtschafterin Edith Reigber, die mit der gelernten milchwirtschaftlichen Laborantin Kerstin Düvelmeyer für die Speisung der Apenser Schüler verantwortlich ist. Vor- und Nachspeise wie Rohkost, Salat oder Obstspieße werden grundsätzlich selbst gemacht, auch die Beilagen wie Kartoffeln und Reis kochen die Frauen frisch dazu. Mit viel Überlegung stellen die beiden Köchinnen, die auch Schulmütter sind, den monatlichen Speiseplan zusammen. Gesund soll es sein, aber „im Vordergrund steht die Akzeptanz bei den Schülern. Wenn die unser Essen nicht mögen, ist es schlecht“, weiß Düvelmeyer.

2,90 Euro kostet ein Essen, dienstags, mittwochs und donnerstags öffnet die Mensa Punkt 13.15 Uhr ihre Türen, montags kocht die Schülerfirma unten in der Schullehrküche. Ein fester Baustein des Ernährungskonzepts dürfte vor allem die Grünen freuen. Donnerstags ist Veggie-Day, dann kommt nur vegetarisches Essen auf den Tisch. Und auch beim Trinken setzt die Schule auf Gesundheit: Der Trinkwasserverband Stader Land hat der Schule einen fabrikneuen Sodajet spendiert und in die Mensa gestellt. „Ein tolles Ding, das Wasser ist immer schön gekühlt und lässt sich wahlweise mit mehr oder weniger Kohlensäure zapfen“, freut sich Bruns. Seit der Wasserspender da ist, würden die Schüler deutlich mehr Wasser trinken, stellt der Schulleiter fest – und baut darauf, dass sich die gesteigerte Flüssigkeitszufuhr höchst förderlich auf die Konzentrationsfähigkeit und Leistungsbereitschaft seiner Schüler auswirkt.