

Quelle: volksfreund.de

Datum: 18.11.2020

Seite: [https://www.volksfreund.de/region/trier-trierer-land/frischer-und-mehr-bio-das-soll-auf-den-tisch-kommen-in-trierer-schulen\\_aid-54694967#successLogin](https://www.volksfreund.de/region/trier-trierer-land/frischer-und-mehr-bio-das-soll-auf-den-tisch-kommen-in-trierer-schulen_aid-54694967#successLogin)

## Mehr Frische, mehr Bio, mehr Auswahl in Trierer Schulkantinen

Von [Christiane Wolff](#)

Foto: Hans KrÄmmer

Tischzeit für die Klasse 5c des Trierer Friedrich-Spee-Gymnasiums. Am FSG wird das Essen nicht erwärmt angeliefert, sondern zum größten Teil frisch vor Ort zubereitet – eine Ausnahme bei den städtischen Ganztagschulen. Foto: Hans KrÄmmer

Trier Rund 2300 Mittagessen kommen täglich an den 18 Trierer Ganztagschulen auf den Tisch – meistens aufgewärmt. Künftig sollen die Gerichte erst vor Ort fertiggekocht werden. Außerdem wird der Anteil an Bio-Lebensmitteln erhöht.

Schnitzel sind offenbar der Renner in den Mensen der Trierer Ganztagschulen. Womit sich die Vorliebe vieler Schüler nicht von denen der Erwachsenen unterscheidet: Denn Schnitzel ist auch – glaubt man entsprechenden Umfragen – in Betrieben immer noch eins der beliebtesten Kantinen-Essen. Aber auch Vegetarisches ist an den Schulen gefragt: „Wenn zum Beispiel Käsespätzle, Backofenkartoffeln mit Kräuterquark oder Kaiserschmarrn mit Apfelkompott auf dem Speiseplan steht, dann ist das häufig beliebter als die Fleisch-Variante“, berichtet Lorenz Adams. Der Chef der Metzgerei Adams in Trier-Ehrang beliefert mit seinem Betrieb täglich neun Trierer Ganztagschulen. „Was an Vegetarischem gar nicht geht ist sowas wie Rote-Linsen-Salat – da bleiben wir drauf sitzen“, berichtet der Metzger.

### Info

#### Das steht im neuen Schulessen-Konzept

An den 18 Ganztagschulen in Trägerschaft der Stadt Trier werden pro Schultag insgesamt zwischen 2200 und 2400 Mittagessen ausgegeben. Überwiegend wird das Mittagessen fertig zubereitet und warm aus der Produktionsküche des jeweiligen Essensanbieters angeliefert. Das Personal des Essensanbieters gibt das Essen an die Schüler aus und reinigt danach das Geschirr und die Mensa. Als eine von drei Kommunen in Rheinland-Pfalz wurde Trier als Modellstadt für das vom Land geförderte Projekt „Kita- und Schulessen – die gesündere Wahl erleichtern“ ausgewählt. In diesem Projekt sollen die Qualitätsstandards für das Mittagessen an Trierer Schulen verbessert werden: Die laut Stadtverwaltung „oftmals zu langen Anlieferzeiten“ und die damit zusammenhängende „Warmhaltezeit“ sollen so kurz wie möglich werden. Denn durch das lange Warmhalten gehen Vitamine verloren. Eingeführt werden soll an allen Schulen eine so genannte „Mischküche“: Die Speisen sollen zwar weiterhin extern gekocht werden, dann aber gekühlt oder tiefgekühlt an die Schulen geliefert werden, wo sie dann erhitzt und mit frischen Salaten und Desserts ergänzt werden sollen. „Bei fachgerechter Zubereitung kann so ein qualitativ hochwertiges, sensorisch und optisch ansprechendes Mittagessen angeboten werden“, heißt es in der Beschlussvorlage, über die der für Schulen zuständige Dezernatsausschuss II am heutigen Donnerstag berät. Außerdem sollen Caterer verpflichtet werden, mindestens 30 Prozent Bio-Lebensmittel zu verwenden (außer Fleisch und Fisch).

Bisher sollte dieser Anteil mindestens zehn Prozent betragen. Außerdem soll mehr Flexibilität bei der Auswahl der Gerichte erreicht werden durch ein Internet-Bestellsystem.

An den Schulen soll überprüft werden, wie die zusätzlich benötigten Öfen und Dampfzugsanlagen an den einzelnen Schulen installiert werden können. „Die Kosten für ein Mittagessen werden sich durch die bessere Qualität – vor allem durch den verpflichteten Bio-Anteil von 30 Prozent – erhöhen“, heißt es außerdem in der Beschlussvorlage. Was ein Mittagessen in Zukunft kosten wird, steht allerdings noch nicht fest.

An acht der neun Schulen, die Adams mit Mittagessen versorgt – die **Grundschulen Pfalzel, Ehrang, Quint, Olewig, Heiligkreuz, Barbara, St. Martin** sowie die **Realschule plus Moseltal** – wird das Essen fertig erhitzt angeliefert und ausgeteilt. Das **Friedrich-Spee-Gymnasium** ist die Ausnahme: Dort können die Schüler nicht nur pro Tag zwischen zwei Gerichten auswählen. Metzger Adams hat an dem G8-Gymnasium in den vergangenen Sommerferien außerdem zwei große Spezialöfen installiert, dazu einen weiteren Kühlschrank und anderes Gerät. „Am FSG kochen wir seitdem die Gerichte vor Ort fertig“, berichtet Adams. Schnitzel zum Beispiel werden in der Metzgerei zwar noch paniert, „aber dann in der Schule frisch gebraten.“ Auch das Gemüse wird nur noch vorgekocht, dann wieder runtergekühlt und vor Ort in der Schule erst zu Ende gegart. So kommen die Lebensmittel frischer auf den Tisch – und durch die kürzere Warmhaltezeit bleiben Vitamine und Nährstoffe länger erhalten. Das Konzept des Vorkochens und erst vor Ort fertig Zubereitens nennt sich „Cook-and-chill“-Prinzip, also „Kochen-und-kühlen-Prinzip“. Und genau dieses will die Stadt Trier an allen Trierer Ganztagschulen einführen (siehe Info). Ein Problem dabei: An vielen Schulen fehlt bislang der Platz, um die notwendigen Geräte vor Ort aufzustellen. „Zum Beispiel ist die Mensa an der Grundschule in Ehrang dafür schlicht zu klein“, berichtet Adams.

An der **Realschule plus Moseltal** will der Caterer dagegen im nächsten Sommer die Küche mit den notwendigen Geräten für Cook-and-chill ausrüsten. „Am Friedrich-Spee-Gymnasium hat mich das rund 25 000 Euro gekostet, bis alles fertig war“, sagt Adams. Diese Investition müsse er natürlich über die Schulessen wieder hereinholen. Bislang zahlen die Schüler pro Essen rund 3,40 Euro an die Stadt als Schulträgerin. Die Stadtverwaltung bezuschusst den Mittagstisch zusätzlich je nach Vereinbarung mit dem Lieferanten und dessen Lieferbedingungen.

„Das Mittagessen am Friedrich-Spee-Gymnasium ist vor allem wegen des höheren Zubereitungsaufwands vor Ort teurer, zumal wir auch eine Salat-Bar und eine Dessert-Bar dort anbieten“, berichtet Caterer Adams. Auch, dass er mittlerweile etwa zu 30 Prozent Bio-Produkte verwende, mache die Sache kostspieliger. „Das Gemüse, das wir verarbeiten, stammt komplett aus biologischem Anbau, und auch bei Nudeln und Reis haben wir nur Bio-Ware im Einsatz.“ Das Fleisch stamme von Landwirten aus Bollendorf (Eifelkreis Bitburg-Prüm) und Morbach (Kreis Bernkastel-Wittlich), geschlachtet würden die Tiere in einem Betrieb in Gerolstein (Kreis Vulkaneifel). „Beim Fleisch setzen wir auf regionale, kleinere Betriebe. Bio-Fleisch fürs Schulessen würde die Kosten explodieren lassen“, meint Adams.

Eine flexible tägliche Auswahl zwischen vegetarischen oder Fleisch-Gerichten gibt's praktisch bislang nur am FSG, an das Adams pro Tag 440 Essen liefert. Bei den anderen Schulen werden die Eltern bei der Anmeldung des Kindes nach besonderen Essensvorlieben und Unverträglichkeiten befragt. Danach werden dann die Gerichte geliefert. „Aber wir nehmen natürlich auch Änderungen an, wenn uns die Eltern oder die Schulen beispielsweise mitteilen, dass sie mehr vegetarische Gerichte wünschen“, berichtet Adams. Und dienstags gebe es generell für alle ein Veggie-Menü – das sei in seinen im Sommer neu abgeschlossenen Verträgen über die Belieferung von 9 der 18 Trierer Ganztagschulen so festgelegt.

Der zweite große Schulessen-Lieferant in Trier ist die Streit Catering GmbH mit Sitz in Osann-Monzel im Landkreis Bernkastel-Wittlich. Ehemals ebenfalls ein reiner Metzgerei-Betrieb, beliefert Streit mittlerweile rund 60 Ganztagschulen in der Region. In Trier sind das **Auguste-Viktoria-Gymnasium**, das **Max-Planck-Gymnasium**, das **Humboldt-Gymnasium**, die **Kurfürst-Balduin-Realschule plus** und die **Grundschulen Keune, Egbert, Tarforst und am Biewerbach** sowie das **Angela-Merici-Gymnasium** und die **Grundschule am Dom** – beides kirchliche und keine städtischen Schulen – darunter. „Wo es machbar ist, bereiten wir empfindliche Produkte erst vor Ort frisch vor. Die Möglichkeiten sind allerdings leider begrenzt“, erläutert Geschäftsführer Thomas Streit. Im AMG gebe es in der Küche einen geeigneten Ofen. „Dort braten wir zum Beispiel frisch vor Ort Fisch und Fleisch und garen Gemüse“, sagt Streit. Das AVG und das MPG würden dann aus der Küche des Angela-Merici-Gymnasiums mit beliefert.

Auch im Humboldt-Gymnasium stehe ein Ofen, der für die Zubereitung empfindlicher Gerichte genutzt werden könne. An den übrigen von ihm belieferten Schulen sei das allerdings kaum möglich, bedauert Streit. „Wir haben die Stadtverwaltung zwar schon häufiger darauf angesprochen, dass wir an den Schulen gerne

Öfen aufstellen würden.“ Bislang seien diese Pläne allerdings gescheitert. „Wenn die Stadt uns erlaubt, die Geräte zu installieren, dann investieren wir darein gerne.“

Auch Streit verarbeitet nahezu ausschließlich regionale Produkte. Sämtliches Fleisch kommt von kleinen Landwirten aus der Eifel, der Salat vom Sozialwerk Cusanushof in Bernkastel-Kues, viele der Lebensmittel stammen aus biologischer Erzeugung.

Um die Lieferzeiten zu den Trierer Schulen möglichst kurz zu halten, hat Streit zusätzlich zur Hauptküche in Osann-Monzel in Schweich Küchenräume angemietet. Für einige Lebensmittel ist der Weg von dort an die Trierer Schulen trotzdem zu weit, zum Beispiel für Pommes. „Wir wissen, dass sich manche Schüler Pommes wünschen, aber es macht keinen Sinn, Pommes oder Kroketten von Osann-Monzel oder auch von Schweich aus nach Trier zu fahren.“