

Verpflegungskonzept am Berufskolleg Tecklenburger Land: Bio, *foodsharing* und Bentheimer Schwein

Interview mit Ludger Busch, Fachlehrer für gastronomische Berufe am Berufskolleg Tecklenburger Land, Ibbenbüren

Herr Busch, das Berufskolleg Tecklenburger Land ist deutschlandweit das erste Berufskolleg mit Bio-Zertifizierung, nimmt an *foodsharing* teil, bietet Produkte vom Bentheimer Schwein an – das klingt nach einem außergewöhnlichen Schulverpflegungskonzept. Können Sie das Schulessen des Berufskollegs kurz beschreiben?

BUSCH: An fünf Tagen in der Woche bietet unser Schulrestaurant, unter der Mitarbeit von wechselnden Klassenstufen, zwei hochwertige Gerichte zur Wahl an. Diese entsprechen sämtlichen Ansprüchen der Ernährung nach DGE-Qualitätsstandard und stellen darüber hinaus Aspekte wie Regionalität und Saisonalität in den Fokus. Die Rezepturen haben wir selbst erarbeitet und genau kalkuliert. Sie hängen für jeden sichtbar, besonders für Allergiker, aus. Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Rohkostsalatbuffet (im Winter ohne Gurken und Tomaten). Vormittags bieten wir ein Bio-Müslibuffet mit diversen Nüssen und Kernen an. Wir verarbeiten außerdem kein Convenience Food, kein Fleisch aus Massentierhaltung, keine Konserven, keine Zusatz-

stoffe in Form von Nitrit-Pökelsalz, keine Farbstoffe oder Konservierungsstoffe. Unser sortenreines Hackfleisch wofen wir selbst und wir setzen auch kein Frittiergerät ein.

Wie finanziert sich das Essensangebot und welchen Preis zahlen die Schüler und Lehrer für das Mittagessen?

BUSCH: Wir bieten unseren Gästen hochwertige, frische Lebensmittel zum Selbstkostenpreis an. Schüler zahlen für vegane, vegetarische oder Fleischgerichte 1,90 €, für Fischgerichte (MSC-zertifiziert) 2,30 € – Lehrer zahlen 2,50 bzw. 2,90 €. Dieser Preis ist möglich, weil wir – angepasst an eine Schule, die praktischen Ernährungsunterricht anbietet – das Essen im Unterricht nach modernsten Erkenntnissen selbst zubereiten. So kaufen unsere Schüler einen Großteil der regionalen Bio-Gemüse auf dem Ibbenbürener Wochenmarkt selbst

ein, raspeln, wiegen, messen, zählen, garen und schmecken ab.

Die drei Schlagworte im Titel – Bentheimer Schwein, Bio und *foodsharing* sind spannende Ansätze im Ernährungssektor. Welche Motivation steckt dahinter?

BUSCH: Mit diesen Ansätzen und vielen anderen aktuellen Themen setzen wir Reizpunkte im Unterricht, um unsere Schüler zu motivieren und für eine umweltfreundliche und gesunde Ernährung zu begeistern. Wir nutzen den praktischen Unterricht, um das große Thema Nachhaltigkeit in die Tat umzusetzen. Nachhaltigkeit ohne ökologisch erzeugte Lebensmittel ist aus meiner Sicht nicht möglich; Bio-Produkte machen ca. 80 % unseres Wareneinsatzes aus. Wir haben bisher einige Preise in Bezug auf Nachhaltigkeit gewonnen, dem tragen wir Rechnung. Als „BioMentor“¹⁴

Berufskolleg Tecklenburger Land des Kreises Steinfurt in Ibbenbüren

Schule für die berufliche Aus- und Weiterbildung als auch berufliches Gymnasium
 Schülerzahl: ca. 2 300
 Lehrerzahl: 115
 ca. 100 Esser/Tag
www.bk-ibb.de



Das Bentheimer Landschwein ist eine selten gewordene regionale Haustierrasse. Fleisch des Bentheimer Schweins wird u. a. im Rahmen einer Aktion „Erhalten durch Aufessen“ vermarktet.

Berufskolleg Tecklenburger Land in Ibbenbüren				DE-ÖKO-003
Genusskarte: essen & trinken & genießen in unserer Schulmensa				
12.kw 2015	Öffnungszeiten: Montag und Dienstag von 9:00 bis 13:15 handfest & energiereich	Mittwoch und Donnerstag von 9:00 bis 13:00 leicht & trendy & veggie	Freitag von 10:00 bis 13:00 knackig & vitaminreich	Freitag von 10:00 bis 13:00 süß & fruchtig
Montag 16.03.15 verantwortlich: unser Team der BFH-U	11:00 bis 13:15 Bio-Grünkernplätzchen mit knusprigen Kartoffelecken und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Himbeermilchshake 0,50	11:00 bis 13:15 Bio-Pasta- und Fairtrade-Reisbuffet mit Champignon- oder Tomatensauce und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Tecklenburger Apfelsmoothie 0,50	Unser Salatbuffet: Bio-Möhrensalat L 0,50 Bio-Salatteller L 0,50 Bio-Salatteller XL 1,40 mit Brot und Bio-Cerealien wie geröstete Kürbiskerne Sonnenblumenkerne, Sesam dazu 2 Dressings: Quarkdressing und Vinaigrette	Unser Bio-Frühstücksbuffet: Müsli 0,60 mit Früchte-Müsli, Schoko-Müsli Dinkel-Müsli, Kürbiskerne Haferflocken, Cornflakes Sonnenblumenkerne, Rosinen, Kokosraspeln, Milch & Yoghurt laktosefreier Sojadrink
Dienstag 17.03.15 verantwortlich: unser Team der BFH-O	Schnitzel vom bunten Bentheimer Bio-Schwein , Knusperkartoffeln und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Cocomiclchshake 0,50	Schmetterlingsnudeln mit Frühlings- zwiebeln, Möhren, Champignons und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Beerensmoothie 0,50	Info: Mittwochs und Freitags kaufen wir frisches Bio-Gemüse und Bio-Kartoffeln auf dem Ibbenbürener Wochenmarkt	Milchshake 0,50 Smoothie 0,50 Quark, natur 0,40 Salat von frischen Früchten 0,80
Mittwoch 18.03.15 verantwortlich: unser Team der BG-HW	11:00 bis 13:00 KIKOK Barbecue Chicken Wings Asian Style mit Fairtrade Reis und Salat vom Buffet S 2,30, L 2,90 Bio-Schokoladenmilchshake 0,50	11:00 bis 13:00 Bunte Bio-Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln, Lauch, Champignons und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Orangensmoothie 0,50	Transparenz für alle: Wichtig für Vegetarier, Veganer, Muslime, Allergiker, Diabetiker, etc. Alle unsere Gerichte besitzen daher eine 'Visitenkarte' mit allen Zutaten Alle Rezepturen hängen aus	Neu im Berufskolleg: www.foodsharing.de www.fairtradeschools.de
Donnerstag 19.03.15 verantwortlich: unser Team der BFS-S	11:00 bis 13:00 Muffin vom Bio-Rind mit frischem Wirsing, Bio-Kartoffeln und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Vanillemilchshake 0,50	11:00 bis 13:00 Bio-Pasta- und Reisbuffet mit Käse- oder Neuenkirchener Pilzsauce und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Kirschsmoothie 0,50	Zu allen Pastagerichten reichen wir: Parmesan, gerieben Basilikumpesto Kollegs Ketchup, hausgemacht	Da wir über kein Bestellsystem verfügen, bleiben wir flexibel: solange der Vorrat reicht
Freitag 20.03.15 verantwortlich: unser Team der BFS-O	11:00 bis 13:00 gebratenes MSC Dorschfilet mit Gemüse, Quellreis und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Beerenmilchshake 0,50	11:00 bis 13:00 Kartoffelpizza mit Lauch, Blattspinat, Käse und Salat vom Buffet S 1,90, L 2,50 Maracujasmoothie 0,50	Farberläuterung: vegetarisch Fisch & Krustentiere Geflügelfleisch pur Schweinefleisch pur Rindfleisch pur	Unsere bevorzugten, zeitgemäßen Zubereitungsmethoden sind: dünsten, sautieren, z.B. Gemüse kurzbraten, z.B. Gemüse, Fisch dämpfen, backen, z.B. Kartoffeln Alle Rezepturen für Mensa- Schülerinnen und Schüler unter e-Learning Moodle demnächst im Internet: Rezepte unter: www.bk-ibb.de
I only brain food ohne Farbstoffe ohne Geschmacksverstärker ohne Konservierungsmittel ohne Süßstoffe ohne künstliche Aromen transparent I frisch bissfest vollwertig frei kombinierbar natürlich nachhaltig lecker preiswürdig klimaneutral aber: kurzfristige Änderungen vorbehalten I				

Ausschnitt aus einem Wochenspeiseplan der Mensa am Berufskolleg Tecklenburger Land

trage ich außerdem persönlich Verantwortung und lebe es meinen Schülern vor.

Wie viele Schüler besuchen das Berufskolleg? Und wie viele davon essen mittags in der Schule?

BUSCH: Etwa 2 300 Schüler besuchen unsere Schule, das ist eine Größenordnung vieler Berufskollegs in NRW. Ein Mensaangebot ist an Berufskollegs, Sekundarstufe II, mit einem Alter der Schüler von 16–20 Jahren, aber eher unüblich, denn der Unterricht endet oft um 14.30 Uhr.

Rund 100 Schüler, vorwiegend der gymnasialen Oberstufe, Erzieher oder Freizeitsportleiter und Lehrer nutzen unser Angebot. Die Tendenz ist steigend – und das trotz eines Kiosks in der Schule und einem Döner Imbiss gleich nebenan.

Und wie steht es um die Akzeptanz des Essens seitens der Lehrer?

BUSCH: Wir stellen die Gerichte täglich frisch her, produzieren in kleinen Chargen, haben geringe Warmhaltezeiten, verwenden hochwertige, kaltgepresste

Raps- und Olivenöle, die Zubereitungsart Dünsten steht im Vordergrund. Neben den pädagogischen Zielen ist es ein weiteres Ziel, die Leistungsfähigkeit unserer Gäste im Unterricht zu erhalten und zu fördern. Die Akzeptanz einiger Kollegen bezüglich der kleinen Fleischportionen (maximal 100 g) ist noch etwas schwierig, da bedarf es einer Menge Überzeugungskraft nach dem Motto „von der Quantität die Hälfte, von der Qualität das Doppelte“.

Letzlich agieren meist die Küchenfachkräfte an der Schnittstelle „zwischen Gast und Konzept“. Worauf kommt es bei der Auswahl dieser Fachkräfte an?

BUSCH: Für ein Schulrestaurant benötigt es gut ausgebildete, aufgeschlossene Küchenprofis, die zeitgemäße Rezepturen für die Zielgruppe der Schüler erarbeiten und auf die Bedürfnisse und Erfordernisse der Gäste eingehen können. Entscheidend ist, was auf dem Teller liegt!

Zum Abschluss noch eine Frage: Würden Sie jetzt noch mal ganz am

Anfang stehen: Was wären ihre drei zentralen Ratschläge?

BUSCH: Ich würde alles wieder so machen wie in den vergangenen fünf Jahren:

1. Ein klares Konzept erarbeiten mit Standortanalyse und regionalem Bezug.
2. Die Schulleitung und das Kollegium einbinden und deren Unterstützung einfordern.
3. Einen Koch einstellen, der offen ist für eine zeitgemäße Ernährung und der richtig gut kochen kann.

Herr BUSCH, vielen Dank für das Gespräch!

Das Gespräch für die Ernährungs Umschau führten Dr. Udo Maid-Kohnert und Stella Glogowski.

¹ BioMentoren sind Führungskräfte in Betrieben der Gemeinschaftspflege und Gastronomie, die ehrenamtlich Kollegen möglichst praxisnah bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln unterstützen. Gegründet wurde das Netzwerk 2004 im Rahmen der Bio-Kampagne „Natur auf dem Teller“ in Nordrhein-Westfalen.