

„Da riecht es immer schon ganz lecker!“

Ganztagsangebote werden für „Gesundes Mittagessen“ ausgezeichnet

Witten. „Hühnerfrikassee mit Reis mag ich am liebsten!“ Die Antwort von Medina, 9 Jahre, auf die Frage nach ihrem Leibgericht überrascht vielleicht. Sie zeigt aber auch, dass der Ansatz, dass schmeckt, woran man gewöhnt ist, aufgeht. Am 28. Juni 2012 wurden insgesamt acht Grundschulen (fünf in Witten und drei in Hattingen), in denen die Evangelische Jugend mit ihrer Abteilung Ratz Fatz Company den Offenen Ganztags organisiert, von der Technischen Universität (TU) Dortmund ausgezeichnet – für Mittagessen, das vollwertig, nachhaltig, hygienisch – und offensichtlich auch lecker ist.



„Was gibt's denn heute Leckerer? Medina (9), Lena (7), Johann (8), Merve (7), Lisa (6) und Nela (7) sind regelmäßig Gäste beim Mittagstisch im Offenen Ganztags. Pfannkuchen, Hühnerfrikassee oder Fisch – die Geschmäcker sind verschieden, doch allen schmeckt's.

Wöchentlich gehen in den kirchlichen OGS-Gruppen mehr als 2750 Mittagessen an etwa 550 Kinder heraus (1750 Essen an 350 Kinder in Witten, 1000 Essen an 200 Kinder in Hattingen). „Dabei ist es eine besondere Herausforderung, mit einem schmalen Budget von unter zwei Euro pro Mahlzeit frisch, gesund und schmackhaft zu kochen“, würdigte Jörg Neuhaus von der Evangelischen Jugend und lobte besonders das große Engagement, mit dem sich die insgesamt 16 Mitarbeiter in die Fortbildung gestürzt hatten. Fünf Monate lang ließen sich die OGS-Mitarbeitenden schulen, legten ihre eigenen Speisepläne und Haushaltsführung auf den Prüfstein und ließen sich in einer Ortsbegehung von den Profis über die Schulter und in den Kühlschrank gucken. „Holzlöffel haben in einer hygienischen Küche nichts verloren“, war eine der Lektionen, die sie dabei lernten – die letzten ihrer Art wurden kurzerhand als „Wegweiser“ zur Zertifikats-Übergabe eingesetzt.

„Wenn wir nach der sechsten Stunde herunterkommen, gehen wir direkt in die Mensa“, erzählt Medina. „Da riecht es dann immer schon ganz lecker.“ Denn die OGS-Mitarbeiterinnen stehen ab 8 Uhr in der Küche, schnippeln Gemüse, bereiten leckere Quarkspeisen zu und ergänzen so das von einem Caterer gelieferte Tagesgericht. „Und dienstags ist immer Koch-AG“, erzählt Nele (7). „Da helfen wir mit.“ Auch das gehört zum Konzept – denn der Umgang mit Lebensmitteln muss gelernt werden. Einen Lerneffekt hat auch, dass die Kinder in Kleingruppen an Tischen sitzen und sich selber die Portion nehmen, die sie essen wollen – und ein Gefühl für den eigenen Hunger bekommen.



Alle acht Ratz+Fatz-Ganztagsangebote in Hattingen und Witten wurden mit einem Zertifikat der Technischen Uni Dortmund ausgezeichnet. Gewürdigt wurde die Qualität des Essens, die Ausgewogenheit und die Hygiene bei der Zubereitung

„Bei uns im OGS geht es ja nicht zu wie in der Bibel“, bedauert Jörg Neuhaus halb im Spaß. „Hier regnet es keine Wachteln und kein Korn. Aber vermutlich würde das den strengen Hygieneregeln auch nicht entsprechen.“ Professor Günther Eissing von der TU Dortmund ließ es sich nicht nehmen, alle acht Zertifikate persönlich zu

überreichen und lobte die OGS-Mitarbeiterinnen für ihr tägliches Engagement. „15 Prozent aller Kinder in Deutschland sind heute schon übergewichtig – daran können wir nur etwas ändern, wenn wir konsequent dagegen steuern.“ Mit vermeidlichen Kleinigkeiten werde dabei schon viel erreicht: „Wir haben untersucht, dass schon das Weglassen von süßer Limo sich positiv auswirkt. Und Kinder, die ein vollwertiges Frühstück bekommen, sind messbar fitter und leistungsfähiger.“

Schade nur, dass die beeindruckenden Zertifikate nun nicht am Ort des Geschehens aufgehängt werden dürfen – aber die Bilderrahmen sind eindeutig nicht hygienisch...