

Erstes Essen kommt gut an

ANGEBOT In der Haupt- und Realschule Augustfehn beginnt Mensa-Betrieb

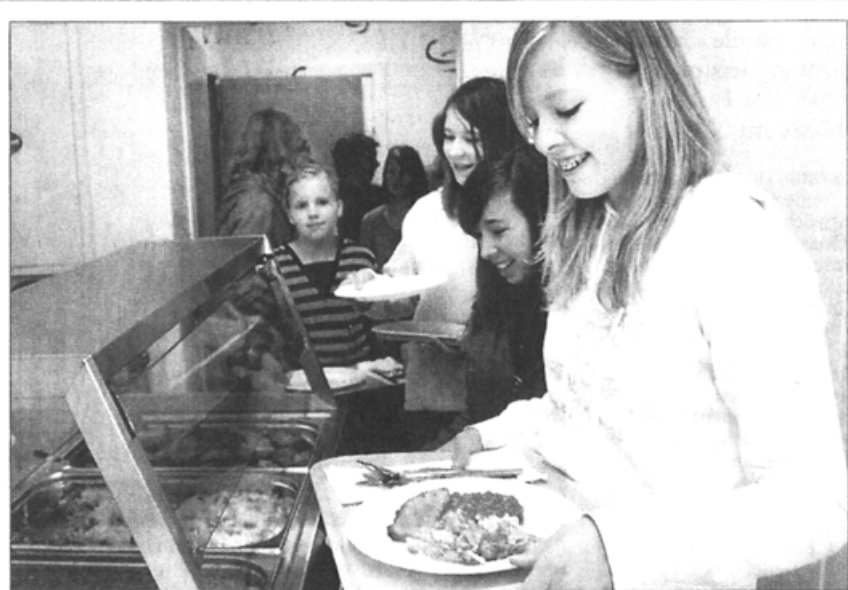
Das erste Probeessen in den Schulräumen erfreute sich großer Beliebtheit. Mehr als 100 Schüler nutzten das neue Angebot.

VON INKA FÜRUP

AUGUSTFEHN I – Eine warme Mahlzeit zu einem erschwinglichen Preis, die gesund ist und sättigt, dieses Angebot eröffnet die Haupt- und Realschule Augustfehn den Schülern ab Montag, 8. September. Zur Probe konnten sich jetzt rund 100 Kinder und Jugendliche schon einmal von dem neuen Angebot überzeugen. In der Schulküche hatten sie vor einem Buffet mit Hähnchenflügeln, Kroketten, Nudeln oder Schnitzeln die Qual der Wahl. Auch ein reichhaltiges Salatangebot und ein Nachtisch verlockten zum Schlemmen.

„Nach der Umstellung zur Ganztagschule gehört das Mittagsangebot zum Anforderungsprofil“, erklärte Rolf Siems, Bauamtsleiter der Gemeinde Apen, die Einführung des gemeinsamen Essens. Es sei wichtig, den Schülern die Möglichkeit einzuräumen, sich direkt in der Schule versorgen zu können, ohne auf Chips und Cola vom Kiosk zurück greifen zu müssen.

Auch Schulleiter Dr. Ralf Drabant begrüßte das neue Angebot. Er sei gespannt, wie die Schüler auf das Mensa-Essen reagieren werden. „In vielen Familien existiert die Tradition des gemeinsamen Mittagessens nicht mehr“, so Drabant. „Oft verlagert es sich auf den Abend. Vielleicht gelingt es uns mit dem Angebot, die Kultur der gemeinsamen Mahlzeit wieder zurückzuzuholen.“



Die erste Essensverteilung: Rund 100 Schüler erschienen am Probetag.

BILD: INKA FÜRUP

VERSORGUNG STARTET AM MONTAG

Die Schulmensa wird ihren Betrieb offiziell am Montag, 8. September, aufnehmen. Bis zur Fertigstellung des neuen Anbaus werden die Mahlzeiten in den Räumen neben der Schulküche eingenommen. Derweil laufen die Planungen für die Baumaßnahme auf Hochtouren.

An jedem Dienstag werden Essensmarken ver-

kauft. In der ersten großen Pause in der Pausenhalle der HRS Augustfehn, in der zweiten großen Pause in Apen.

Bis zu den Herbstferien wird jeweils ein Gericht mit Salat und Nachspeise angeboten. Danach soll über eine Erweiterung um ein vegetarisches Menü nachgedacht werden. Die Mahlzeiten werden

vom „Ti-Menüservice“ in Stuhr geliefert.

Angeboten wird eine „Tiefkühl-Mischküche“, bei der die Speisen nach einer Dreiviertelgarung schockgefrostet und dann vor Ort schonend zu Ende gegart werden. Die Mahlzeiten enthalten nach Angabe des Catering-Service keine Konservierungs- oder Aromastoffe.

An den Schülern sollte dies nach einer ersten kurzen Umfrage nicht scheitern. Mit großem Appetit bedienten sie sich am Buffet. „Ich wollte eigentlich nur mal schauen, was es hier so gibt“, berichtet die elfjährige Janina. „Und

ich finde, das Essen schmeckt wirklich sehr gut, so dass ich bestimmt öfters her kommen werde.“

Und auch Mario, 14 Jahre, wird wohl zum „Stammgast“ der Mensa: „Zu Hause bekomme ich mittags keine

warme Mahlzeit, daher werde ich wohl immer hier essen.“

Finn, der mit am Tisch sitzt, nickt überzeugt. Der 13-Jährige möchte künftig jede Mahlzeit in der Schule einnehmen. „Schmeckt einfach super“, lautet sein Fazit.