

„Unser Mittagessen ist ein totaler Erfolg“

Seit die Willy-Brandt-Schule einen Koch eingestellt hat und die gesamte Schülerschaft das Mittagessen mit plant, kocht und verteilt, essen mehr als 90 Prozent der Schüler:innen mit – so unerwartet viele, dass sogar der Schultag neu rhythmisiert werden musste.

Ein Interview mit der Schulleiterin Andrea Franke und dem Konrektor Sebastian Putzier

| Willy-Brandt-Schule

Grüntaler Str. 5, 13357 Berlin
www.willy-brandt-teamschule.de

Interview: Kathleen Fietz

Die ein oder andere weiterführende Schule hat das Problem, dass ihr Mittagessen nicht attraktiv für Schüler:innen ist. Bei Ihnen essen 500 Ihrer 540 Schüler:innen. Wie schaffen Sie das?

Andrea Franke: Auch wir hatten lange die Probleme, mit denen sich viele Schulen herumschlagen: Unsere Mensa war nicht besonders schön oder einladend. Es war immer schwierig, einen geeigneten Caterer zu finden, das Essen war weder gesund noch lecker und es gab kaum Oberschüler:innen, die Lust auf dieses Essen hatten. 2012 gründeten 15 unserer Schüler:innen eine Schülerfirma; sie bereiteten gesunde Snacks, Smoothies und Salate zu und verkauften sie in der Pause. Die Schlange war so lang, dass wir das unbedingt ausweiten wollten. So entstand die Idee eines Wahlpflichtfachs und das Projekt wuchs langsam. Doch unser altes Problem blieb bestehen: Die Schüler:innen wollten das Mittagessen vom Caterer nicht essen. Aber gerade an einer gebundenen Ganztagschule wie unserer, die bis 16 Uhr geht, brauchen die Schüler:innen auch etwas Warmes zu essen. So entstand unser Plan: Wir sollten mit den Schüler:innen gemeinsam richtig kochen. Mit unserem Partner „Zukunftsbau“ fingen wir an, unsere Mensa umzugestalten und selber zu bewirtschaften. Wir stellten erst eine Köchin und später einen Koch ein und 2017 machten wir bei dem Projekt „Sternküche macht Schule“ mit, da haben wir sehr viel Hilfestellung bekommen. Seit dem Schuljahr 2019/20 kümmert sich nun die gesamte Schülerschaft mit um das Essen und unser Mittagessen ist wirklich ein totaler Erfolg.

Wie genau ist das organisiert?

Sebastian Putzier: Die Schüler:innen planen das Essen, sie bereiten es zu und geben es aus – in der Frühstücks- und in der Mittagspause. Das Ganze findet im Rahmen des WAT-Unterrichtes¹ statt. Jeden Tag in der Woche ist eine andere Klasse dran: Eine kümmert sich von 9 bis 10 Uhr um das Frühstück, eine andere von 10:30 bis 11:30 Uhr um das Mittagessen. Es sind immer etwa zwölf Schüler:innen, die Hälfte eines WAT-Kurses, die andere Hälfte arbeitet währenddessen in der Holz- oder Nähwerkstatt. Neben unserem Koch ist immer eine pädagogische Fachkraft mit dabei, die in der Mensa die Anleitung übernimmt, und eine Lehrkraft, die Aufsicht führt. Nach einem halben Jahr wird gewechselt und die andere Hälfte des WAT-Kurses ist dran. So sind im Wechsel wirklich alle Schüler:innen an der Essenszubereitung beteiligt.

Wenn die Jugendlichen auch über die Gerichte entscheiden: Was gibt es zu essen? Was sind die Lieblingsgerichte?

Andrea Franke: Bei uns gibt es nur frisch zubereitetes, gesundes Essen. Pommes rot-weiß oder Pommes mit Schnitzel – so was gibt es bei uns nicht. Und es wird auch gar nicht nachgefragt. Das Schöne an dem Projekt ist: Unsere Schüler:innen essen mittlerweile gesünder als vorher. Es gibt viel frisches Gemüse, Pasta, sehr gern Suppen, aber auch mal einen gesunden Döner mit viel Salat und Falafel. Auch wenn die Schüler:innen es nie zugeben würden: Nicht überall wird zu Hause gekocht und sie sind auch froh, etwas Warmes zu essen.

¹ Unterrichtsfach „Wirtschaft-Arbeit-Technik“

Dass Jugendliche gesundes Essen mögen, ist ja nicht überall selbstverständlich. Wie erklären Sie sich den Erfolg Ihres Mittagessens?

Sebastian Putzier: Zum einen schmeckt es ihnen wirklich. Wir haben aber auch die Mensa neu gestaltet, die Umgebung und Atmosphäre beim Essen sind extrem wichtig. Es ist jetzt hell und freundlich gehalten, es gibt Stehtische mit Barhockern, die Schüler:innen gehen da jetzt viel lieber hin. Aber vor allem liegt der Erfolg unseres Mittagessens daran, dass sie beteiligt werden. Eine Wahlmöglichkeit zu haben, mitzubestimmen und gehört zu werden, ist ja für Jugendliche extrem wichtig. Sie finden es gut, genau zu wissen, was sie da essen, dass das Gemüse frisch und das Fleisch halal ist. Und aus der Beteiligung entsteht ganz viel. Es war zum Beispiel gar nicht geplant, dass die Jugendlichen das Essen auch mit ausgeben, aber das wollten sie unbedingt. Jetzt stehen sie an der Ausgabe und geben auch gleich Empfehlungen ab: ‚Sie müssen heute unbedingt das Gemüse probieren, das ist total lecker, das habe ich gemacht.‘ Sie sind einfach sehr stolz auf das Essen, das sie zubereiten.

Wie finanzieren Sie das Ganze, also die Umgestaltung der Mensa und den Koch?

Andrea Franke: Wir haben das alles über das Bonusprogramm² finanziert. Wir haben sehr gut mit dem Bezirksamt kooperiert, haben von unserer Idee erzählt und um Unterstützung gebeten. Die bekamen wir auch und es läuft sehr gut.

Und was raten Sie einer Schule, die kein Geld aus dem Bonusprogramm erhält?

Sebastian Putzier: Das Mittagessen selbst in die Hand zu nehmen, geht auch ohne Bonusprogramm. Man kann bei der Schulaufsicht einen Antrag stellen und Stunden umwandeln³. Man hat dann bei den Lehrkräften etwas weniger Stunden und kann dafür mehr pädagogische Fachkräfte und eine Köchin oder einen Koch anstellen. Wir können das anderen Schulen nur empfehlen. Und man sollte sich unbedingt vorher Schulen anschauen, die ihr Mittagessen schon selbst organisieren, denn es gibt viele Sollbruchstellen: Wie statte ich die Küche richtig aus? Wie berechne ich die Portionen richtig? Wie gestalte ich die Mensa? Wie rhythmisiere ich den Schultag? Die Räumlichkeiten der Mensa sind extrem wichtig und auch das Abrechnungssystem für das Mittagessen sollte gründlich überlegt sein.

Sie haben auch Ihren Schultag neu organisiert und rhythmisiert. Statt einer großen Mittagspause für alle essen die Jahrgänge jetzt versetzt zu zwei unterschiedlichen Zeiten. Wie kam das?

Andrea Franke: Die Resonanz auf unser Mittagessen war so groß und die Mensa war schlicht zu klein.

Sebastian Putzier: Plötzlich wollten auch die zehnten Klassen mitessen. Die 16-Jährigen hatten sich eigentlich alle eine Erlaubnis von den Eltern geben lassen, dass sie außerhalb des Schulgeländes essen dürfen. Plötzlich wollten die nicht mehr raus, sondern auch bei uns zu Mittag essen. Und da mussten wir uns was überlegen.

Andrea Franke: Jetzt haben wir mittags zwei Zeitschienen, in denen jeweils zwei Jahrgänge gleichzeitig essen. Damit gibt es auch etwas mehr Zeit und Ruhe zum Essen und der Lärmpegel sinkt. Es gibt situationsbedingt auch die Möglichkeit, in den Klassenräumen zu essen, dorthin sind wir zum Beispiel coronabedingt ausgewichen, als das Essen aufgrund der Hygienemaßnahmen in der Mensa nicht möglich war. Die siebten Klassen essen gemeinsam mit ihren Lehrkräften.

Sebastian Putzier: Neben dem Essen können die Schüler:innen während des Mittagsbands an unseren Sportangeboten teilnehmen. Außerdem haben sie im Klassenraum TÜFF-Unterricht, das steht für Trainieren, Üben, Fördern und Fordern oder sie lesen ein Buch ihrer Wahl.

² Das Berliner **Bonus-Programm** unterstützt und verbessert die Bildungschancen von Schüler:innen in belasteten Sozialräumen. Die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie unterstützt teilnehmende Schulen mit zusätzlichen Mitteln, um beispielsweise Schulsozialarbeit oder eine intensivere Elternarbeit zu ermöglichen. Die Schule kann die zur Verfügung stehenden Mittel eigenverantwortlich im Rahmen der Zielstellung einsetzen.

³ Der Schulträger ist zuständig für alle Angelegenheiten der schulischen Verpflegung. Inwiefern eine Umwidmung von Personalstunden in Ihrem Bezirk möglich ist, kann bei der für Sie zuständigen Schulaufsicht erfragt werden.

Andrea Franke: Natürlich bedeutet die Selbstorganisation des Mittagessens für uns mehr Aufwand, aber den nehmen wir gern in Kauf, weil wir den Schüler:innenn wirklich etwas mitgeben können und dafür sorgen, dass sie sich gesund ernähren.

| Details zur Willy-Brandt-Schule

Schulform	Integrierte Sekundarschule
offene/teilgebundene/gebundene Ganztagschule	gebundene Ganztagschule
Schüler:innen insgesamt	540
Schüler:innen, die das Mittagessen nutzen	500
Mensa-Plätze	ca. 150
Gerichte, die zur Auswahl stehen	zwei (vegetarisch, Fleischgericht)
Zeittakt des Unterrichts	60 Min
Unterrichtsbeginn	8:30 Uhr
Pausenzeiten	Frühstückspause: 10:05–10:30 Uhr Mittagspause: 12:40–13:40 Uhr (Essen, Sportangebote & TÜFF/Lesen)
Mittagessen	12.40–13.10 Uhr: Klassen 8 & 9 13.10–13.40 Uhr: Klassen 7 & 10

Veröffentlicht: 2021

| Impressionen

Die von den Schüler:innen gestaltete Mensa mit Barhockern und Graffiti.

