



Kreativität trifft Effizienz

In der Mensa der offenen Ganztagsgrundschule Ogata Wahlscheid in Lohmar (NRW) kommt für rund 200 Kinder alles frisch auf die Teller. Dieses Kunststück gelingt der Küchenfee Brigitte Ülpenich nahezu im Alleingang. Sogar die Kartoffeln schält sie selbst.

High Noon – in der kleinen Küche der Grundschule Wahlscheid steigt die Spannung. Gleich kommen die Erst- und Zweitklässler und wollen es wissen: „Was gibt’s heute?“ Brigitte Ülpenich schüttet die Pellkartoffel in den großen Normbehälter und übergibt ihn der Betreuerin Nirma Siesenop. Die Kräutersauce und Suppe sowie Gemüsereis sind schon im Ausgabewagen, die Rohkosttheke gut gefüllt und das Dessert steht auch schon bereit. Die Kids können kommen und sich bedienen, ihr Menü nach Lust und Laune selbst zusammenstellen. Zwei Betreuerinnen achten darauf, dass Schleckermäuler nicht gleich über den Nachttisch herfallen, und ermuntern, auch mal etwas zu probieren,

Essen ist fertig!
Betreuerin Nirma
Siesenop über-
nimmt.

was beim ersten Blick links liegen gelassen wurde.

Angefangen hat alles vor 13 Jahren mit einer kleinen Teeküche. Für etwa 40 Kinder der Klassen 1 bis 4 wurde mittags gekocht. Damals stand Brigitte Ülpenich noch als 630-Mark-Job-

berin am Herd. „Inzwischen ist sie das Herz des Ganzen“, schwärmt Angela Fendl, Sozialpädagogin und Leiterin des offenen Ganztagsbetriebs in Wahlscheid, am Tor zum Bergischen Land gelegen. Von den insgesamt 380 Schülern werden rund 200 nachmittags in acht verschiedenen Gruppenräumen pädagogisch betreut. Dazu gehört das vollwertige Mittagessen mit hohem Bio-Anteil in der Mensa. Ohne das gibt es keinen Platz in der Nachmittagsbetreuung. Denn das Mittagessen gehört zum pädagogischen Konzept. „Kinder sollen mit einem breiten Spektrum an Lebensmitteln vertraut gemacht werden.“ Das und alle weiteren Details zum schulischen Mittagessen sind auf www.ogata-wahlscheid.de – der





Die farbenfroh gestaltete Mensa macht Laune in der Mittagspause.

Homepage der Schule – festgehalten. Ganz aktuell ist dort nachzulesen, dass die Kosten für das Mittagessen um 3 Euro auf monatlich 37 bzw. 444 Euro im Jahr gesenkt wurden. Damit werden alle Kosten für Personal und Lebensmittel und die Rücklagen für die Küchenausstattung bestritten. Die Fachwelt staunt. Wie geht das? „Mit gutem Wirtschaften und geringen Personalkosten“, stellt Angela Fenkl lapidar fest. Schließlich werkel Brigitte Ülpenich, die sich zur Ernährungsberaterin und Bioköchen weitergebildet hat, weitgehend allein in der

„Beim Kartoffelschälen lässt sich wunderbar die Arbeit planen.“

Brigitte Ülpenich

Küche. Erst seit kurzem steht ihr eine Minijobberin zur Seite, denn die Zahl der angemeldeten Ganztagschüler in Wahlscheid steigt kontinuierlich. Die Küchenchefin schält sogar eigenhändig die Kartoffeln und will das auch nicht anders, denn „dabei kann ich wunderbar die weiteren Arbeitsschritte planen oder über den Speiseplan der kommenden Woche nachdenken“.

Das spart schon mal Schreibtischarbeit, von der es immer noch genug gibt, denn die Küchenchefin managt auch den Einkauf über einen Bio-Lieferanten und einen Metzger vor Ort. Auch wenn ihr das Schälen schnell von der Hand geht, kommen Kar-

toffeln wegen der Inhaltsstoffe meistens mit Schale auf die Teller. Was nicht zeitsparender ist, weil die Knollen dann gründlich gewaschen werden müssen, merkt Brigitte Ülpenich an. Sie muss ein Effizienz-Gen besitzen, das sie bei allem Tun Aufwand und Nutzen gegeneinander abwägen lässt. Deshalb hält sich auch die technische Küchenausstattung in Grenzen. „Die Zeit, die man mit manchen Geräten spart, verliert man häufig wieder beim Reinigen und Verstauen“, wägt sie ab. Gegen eine sinnvolle

Die technische Ausstattung der Küche hält sich in Grenzen.

Aufrüstung ihrer Küche hat sie nichts einzuwenden. Deshalb freut sie sich darauf, wenn der demnächst anstehende Umbau beendet ist und sie

Kombidämpfer und Schwenkpfanne zum Einsatz bringen kann.

Trotz ausgeklügelten Zeitmanagements spielen Convenience-Produkte in der Ogata-Küche praktisch keine Rolle. Schließlich lasse sich schon aus ein paar Karotten und Rote Beete ein beachtliches Volumen an Roh-

Ogata Wahlscheid (NRW)

Schultyp	Offene Ganztagsgrundschule
Anzahl Schüler	380
Anzahl Essen täglich	200 plus Lehrer- und Mitarbeiteressen
Personal Küche	1 VZ (Köchin) + 1 Minijobberin
Frisch-Kostform Angebot	Vollwert- und Bioküche 1-mal wöchentlich Fleisch oder Fisch, täglich mehrere Hauptgericht-Komponenten zur Auswahl, täglich wechselnde Salat-, Rohkost- und Obstangebote. 2- bis 3-mal in der Woche Dessert und Säfte
Angebotsform	Freie Mengen- und Komponentenwahl
Essenszeiten	12.00 bis 14.00 Uhr für alle Klassen, nachmittags können Reste vom Mittag verzehrt werden
Kosten	37,00 € über 12 Monate (444,00 €/Jahr)
Zahlungsform	Monatliches Lastschrift-einzugsverfahren



Ein eingespieltes Team: Angela Fenkl und Brigitte Ülpenich (v.l.)



Die Portion auf seinem Teller hat er selbst bestimmt.



kost zaubern. Überlegungen zur vollwertigen Ernährung und zur Wirtschaftlichkeit regeln gleichermaßen den Speiseplan, der nur einmal wöchentlich Fisch oder Fleisch vorsieht und Nachtisch nur dann, wenn vergleichsweise „einfache“ Hauptspeisen wie Pasta mit Sauce oder Pellkartoffel

„Auf den Wunschzetteln stehen meist die gleichen drei Gerichte.“

Angela Fenkl

mit Kräutersauce auf dem Plan stehen. Innerhalb dieses Rahmens werden die Wünsche der Kinder berücksichtigt, wo immer es geht. „Das funktioniert am besten im direkten Gespräch“, weiß Brigitte Ülpenich. Es gibt aber auch eine Wunschbox. Auf den Zetteln, die dort zu finden sind, stehe leider viel zu oft das Gleiche, bedauert Angela Fenkl: „Pizza, Pommes oder McNuggets – nur die Schreibweise unterscheidet sich häu-

fig sehr“. Vor einigen Jahren noch konnten die Kinder eine handvoll Lieblingsgerichte aufzählen, erinnert sich Brigitte Ülpenich. Heute reiche es meist nur noch zu dreien. „Die Kinder lernen vieles zuhause gar nicht mehr kennen“. Ein Grund mehr, in der Schule für eine gesunde, abwechslungsreiche, Kost zu sorgen.

Mitunter müssen die Ogata-Mitstreiter ihren Vollwert-Anspruch allerdings gegenüber einer Elterngeneration verteidigen, die selbst mit McDonald's und Co großgeworden ist und für die fleischarme Kost nach Mangelerkrankung klingt. Darüber muss man reden, bevor sich schlechte Stimmung gegenüber dem Schulesen aufbaut, ist sich das Dream-Team Fenkl-Ülpenich einig. Unter dem Motto „Mein Kind mag kein Vollkorn“ hatten sie deshalb vor einiger Zeit zum Infoabend in die Schule eingeladen. Etwa 80 Eltern kamen und diskutierten durchaus kontrovers – bis ein Va-

ter die Lanze für die Ogata-Kost brach. Der Qualitätsmanager einer Behinderteneinrichtung machte den anderen Eltern unmissverständlich klar: „Das ist doch das Beste, was ihr euren Kindern wünschen könnt.“ Seitdem haben die Diskussionen ein Ende und es gibt neben Vollkorn-Nudeln auch die weiße Variante, denn der Vollwertanspruch soll kein Dogma sein. „Der Köder muss dem Fisch schmecken“, nimmt es Angela Fenkl pragmatisch. Pommes und McNuggets gibt es weiterhin selten, ebenso wenig Sauerkraut, das die meisten Kinder nicht mögen. „Schade“, sagt

Die Dessert-Idee aus dem Urlaub ist der Renner bei den Kids.

Brigitte Ülpenich „es ist doch so gesund“. Dafür stehen auf speziellen Wunsch demnächst Frühlingsrollen auf dem Programm – selbst gemacht, versteht sich.

Das gilt auch für Falafel. Seit geraumer Zeit ist sie auf der Suche nach einer speziellen Kichererbsenzange, die sie auf dem Kölner Weihnachtsmarkt entdeckt hat. Damit kann man fünf Bällchen auf einmal zubereiten. Jetzt müssen alle Freunde und Verwandte im Urlaub auf Zangensuche gehen. „Damit könnte ich auf einen Schwung gleich eine größere Menge produzieren“, freut sie sich jetzt schon sichtlich über einen weiteren Effizienz-Gewinn in ihrer Küche.

Vom Mallorca-Urlaub brachte sie eine Dessert-Idee mit: Die halbierte Banane mit Sahnetupfer und Obstmus wurde zum Renner bei den Kids. Bei denen kommt eben alles besser an, was optisch attraktiv präsentiert wird, weiß sie aus Erfahrung. Auch das ist für sie keine Problem: Schließlich war sie in ihrem ersten Berufsleben einmal Werbegestalterin. *si*

Speiseplan

- **Montag** Kringelnudeln mit vegetarischer Bolognese, Salat, Nachtisch
- **Dienstag** Lauchcremesuppe/Tomatensuppe mit Einlage, Brötchen, Obst/Rohkost
- **Mittwoch** Pizza, Rohkost, Nachtisch
- **Donnerstag** Königsberger Klopse, Kartoffeln, Salat, Obst
- **Freitag** Salat-Buffer, Falafel, Nachtisch

(Beispiel Kalenderwoche 21/2011)



Riechkontrolle vor dem Mittagessen: Sind die Hände auch wirklich gewaschen?