

Förderverein der OGS hat sich vor 15 Jahren gegen Catering entschieden und fährt gut damit

In der Grundschule Bad Wünnenberg wird frisch gekocht

Bad Wünnenberg

Bei Oma schmeckt es immer besonders gut, das weiß jedes Kind. Und mindestens ein bisschen wie bei Oma schmeckt das Mittagessen auch den Kindern in der Offenen Ganztagschule (OGS) der Grundschule Bad Wünnenberg. Denn hier befindet sich die einzige Schulmensa im Stadtgebiet, für die täglich vor Ort frisch gekocht wird.

- Von
- [Hanne Hagelgans](#)

Dienstag, 22.11.2022, 17:00 Uhr

27.11.2022, 17:33 Uhr



Küchenchefin Gabriele Kaup (vorn) und ihre Kolleginnen Renate Jonas, Susanne Dören und Maria Drüke (von links) bereiten das Mittagessen in der Offenen Ganztagschule der Grundschule Bad Wünnenberg vor. Es ist die einzige Schulmensa im Stadtgebiet, für die täglich frisch vor Ort gekocht wird - seit 15 Jahren eine Erfolgsgeschichte. Foto: Oliver Schwabe

Nachdem es immer wieder Kritik an der Qualität des gelieferten Mittagessens gegeben hatte, fiel an der Katholischen Grundschule in der Kernstadt vor 15 Jahren die Entscheidung: Wir verabschieden uns vom Caterer und kochen ab jetzt selbst. Von Anfang an waren die Erfahrungen gut. „Das selbst gekochte Essen ist ein voller Erfolg“, trug die damalige Schulleiterin Ulla Prinz schon für das Startjahr 2007 in die Schulchronik ein.

Mittlerweile ist es sogar zu einem Teil des Schulkonzeptes geworden. Denn im Alltag der Grundschule im Kneipp-Kurort Bad Wünnenberg findet sich die Lehre des

„Gesundheitspfarrers“ an vielen Stellen im Schulalltag wieder. Warum ein Armbad gut tut, lernt dort jedes Kind. Ausflüge auf den Barfußpfad sind ebenso an der Tagesordnung wie regelmäßige Aktionen zum gesunden Frühstück. Und weil die Ernährung eine wichtige Säule der Kneippschen Gesundheitslehre ist, passt eben auch das selbst gekochte Mittagessen in der Offenen Ganztagsbetreuung perfekt dazu und hat einen hohen Stellenwert.

Küchenchefin Gabriele Kaup und ihre Kolleginnen Maria Drüke, Susanne Dören und Renate Jonas servieren im Schnitt etwa 80 Kindern mittags eine abwechslungsreiche Mischkost. Für besondere Anforderungen wie Allergien und Unverträglichkeiten oder auch Glaubensvorschriften, die bestimmte Lebensmittel ausschließen, gibt es immer eine Alternative.



Convenience- und Fertigprodukte werden so gut wie nicht eingesetzt, auch nicht für die Kartoffelsuppe, die an diesem Tag auf dem Speiseplan steht. Foto: Oliver Schwabe

Maggi-Pülverchen und Brühwürfel sind tabu, so weit wie irgend möglich wird auf Fertigprodukte verzichtet. Für die Damen des Küchenteams ist das selbstverständlich: Sie haben alle das Kochen von der Pike auf gelernt und wissen aus dem Effeff, wie man mit ausgekochten Knochen oder Gemüse die beste aller Brühen selbst herstellt. Das Standard-Werk „Gute Kost“, das für Gabriele Kaup und Maria Drüke schon während ihrer Ausbildung zu Wirtschafterinnen im Mallinckrothof in Borchten dazugehört hat, kommt auch heute noch manchmal zum Einsatz.

Wenn für eine Suppe 20 Kilo Kartoffeln geschält werden müssen, lassen sie gemeinsam die Klingen flitzen - und nutzen dabei gern die Gelegenheit, ein bisschen zu klönen. „Das Betriebsklima ist hier wirklich schön. Die Chemie stimmt einfach“, findet Renate Jonas, die erst im September zum Team dazugekommen ist.

Träger der OGS und damit auch der Küche ist der Förderverein der Grundschule Bad Wünnenberg. Geschäftsführer Friedhelm Schrader sieht die Küche als Schlüssel zum Erfolg der OGS. „Wir mussten viel lernen“, schaut er zurück. „Alleine die Hygienevorschriften sind komplex. Als dann aber erst einmal täglich der herrliche Kochgeruch zur Mittagszeit durch die Schule zog, konnten wir uns vor Zulauf kaum mehr retten“, freut er sich.

Eingekauft wird für die Mittagsmahlzeiten, die je nach Unterrichtsende in drei Schichten serviert werden, zumeist bei regionalen Anbietern. Das Brot kommt vom Bäcker im Ort, das Fleisch vom örtlichen Metzger. Und immer wieder gibt es auch Spenden von Wünnenberger Landwirten oder Obstwiesenbesitzern, wenn die Kartoffel- oder Apfelernte (wie in diesem Jahr) besonders üppig ausgefallen ist.



Eine gut ausgestattete Vorratskammer und eine Kühltruhe gehören für Susanne Dören und ihre Kolleginnen zum Arbeitsalltag dazu. Foto: Oliver Schwabe

Besonders gut, erzählt Gabriele Kaup, kämen immer die Kinder-Klassiker an: Pizza, Lasagne oder Hot-Dogs. „Aber sie essen auch sehr gerne mal einen Gemüseeintopf, das würde man gar nicht denken“, schmunzelt sie. Wahrscheinlich bewährt sich hier eine der Grundregeln der Schulmensa: „Man muss nicht alles mögen, aber alles wenigstens einmal probieren.“ Und nicht selten erwärmen sich Kinder dann für Lebensmittel, die sie am Esstisch zu Hause noch empört abgelehnt hätten.

Überhaupt geht es ohne Regeln nicht. Beim Anstehen an der Essensausgabe ist ein Mindestmaß an Disziplin Pflicht, damit es die Teller auch heil zum Tisch schaffen. „Wenn gar nichts mehr hilft, lassen wir kurz den Rollladen runter, dann ist ganz schnell Ruhe“, lacht Susanne Dören. Vor dem Essen werden gemeinsam ein Gebet oder ein Vers gesprochen. Und wenn der Geräuschpegel bei der Mahlzeit einmal alle Grenzen sprengen sollte, schlägt eine

der OGS-Betreuerinne kurz und kräftig auf einen Gong, der allen einen kleinen Schreck einjagt.

Neben der Zubereitung des Mittagessens gehört es auch zu den Aufgaben der Küchenfrauen, die Tablettts für den nachmittäglichen Obst-Snack herzurichten. Regelmäßig backen sie etwas für die Kinder, und auch ein Nachtisch gehört jeden Tag dazu. Oft gibt es dann einen leckeren Pudding - ganz wie bei Oma eben.