

Essen am Campus Klarenthal

Liebe Eltern,

Essen ist ein wichtiges Thema in unserem täglichen Leben und besonders wenn es unsere Kinder betrifft, machen wir uns als Familien viele Gedanken. Auch bei uns am Campus gibt es daher natürlich Fragen, Rückmeldungen oder Anregungen rund ums Essen, die dann bei uns Elternbeiräten mit der Bitte um Klärung landen.

Aus diesem Grund wollen wir mit dieser Essens-„Broschüre“ hier darstellen, wie das Thema Essen derzeit im Campus Klarenthal gelebt wird. Wir versuchen möglichst viele Informationen, sowie Einblicke zum Team und täglichen Ablauf zusammen zu stellen. Und vielleicht – hoffentlich – auch auf viele immer wieder kursierende Themen oder Fragen eine Antwort zu geben.

Dafür haben wir als ein Team von Elternbeiräten unsere Campus-Köchin Frau Bilge Caner mit ihrem Team einen Tag lang im Oktober 2016 begleitet, über die Schulter geschaut und viele Fragen gestellt.

Falls es über unseren Text hinaus noch offene Fragen geben sollte, meldet es gerne bei uns, dann können wir es bei einer zukünftigen Überarbeitung berücksichtigen.

Viel Spaß beim Lesen,

Eure „Essens-AG“ vom Schulelternbeirat
(Meike Schwedes, Sonja Kausch, Birgit Kleist)

Inhalt:

- | | |
|------------------------------|------|
| 1. Das Küchen-Team | S. 2 |
| 2. Besuch in der Campusküche | S. 3 |
| 3. Der tägliche Ablauf | S. 4 |

Informationen:

- | | |
|-------------------------------------------------|------|
| 4. Die Leitsätze | S. 5 |
| 5. Die Lieferanten | S. 5 |
| 6. Das tägliche Angebot | S. 6 |
| 7. Das Finanzielle... | S. 7 |
| 8. Antworten auf häufige Fragen, Gerüchte, etc. | S. 7 |
| 9. Impressum | S. 7 |



1. Das Küchen-Team von Bilge Caner

Unsere Campus-Köchin Frau Bilge Caner kocht seit drei Jahren an jedem Schultag für unsere Schüler und Schülerinnen. Sie ist DGE-zertifiziert und orientiert sich an den wesentlichen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Unterstützt wird sie dabei von einem sehr netten Team von bis zu acht Frauen.

Frau Caner noch in anderen Bereichen aktiv: Neben Catering und privaten Kochkursen schreibt sie auch an ihrem eigenen Kochbuch. Zum Thema Schulessen ist sie gut vernetzt, so hat sie z.B. im September 2016 an einer Diskussionsrunde auf der Tagung „Appetit auf Zukunft – Interkulturell essen in Hessen“ teilgenommen. Seit neuestem macht Frau Caner auch ein Life-Cooking an unserer Schule, wo sie inmitten der Schüler an ihrem eigenen Wok zeigt, wie Kochen wirklich geht. Dieses findet einmal pro Monat in der Kantine statt und wird von vielen begeistert aufgenommen.

Besondere Essenseinschränkungen eines Kindes (z.B. Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien) bespricht Frau Caner am liebsten mit der Familie persönlich! Bitte Kontaktaufnahme per Mail.

Frau Bilge Caner

E-Mail: info@bilgeskueche.de

Homepage: www.bilgeskueche.de



2. Besuch in der Campusküche

Am Dienstag, den 8 Oktober 2016 durften wir mit einer Genehmigung des Gesundheitsamtes Wiesbaden Frau Caner und ihr Team einen Tag begleiten. Wir wurden sehr herzlich von allen empfangen und waren beeindruckt von dem was wir dort erlebt, gesehen und vor allem geschmeckt haben. In der Küche herrschte die ganze Zeit eine hochkonzentrierte Atmosphäre - jeder kennt seinen Platz und seine Aufgaben - an allen Ecken wird gleichzeitig Essen vorbereitet oder zubereitet und trotzdem schaffen die Spülengel in kürzester Zeit wieder freien Platz auf den Arbeitsflächen. Die Stimmung ist sehr herzlich unter allen Beteiligten, man merkt wie jeder in diesem Team seine Arbeit hier gerne und motiviert macht. Frau Caner organisiert die Lieferanten, überwacht den Ablauf, greift selber zum Kochlöffel, schmeckt ab, scherzt, ... und nimmt sich zwischendrin immer wieder kurz Zeit unsere neugierigen Fragen zu beantworten.



Wir waren beeindruckt von den ganzen Details der Zubereitung, wie z.B. den vielfältigen (auch frischen) Gewürzen und den vielen kleinen Abweichungen für Sonderessen (Laktose-frei, Halal, Vegan, ...). Die täglich frisch hergestellte Gemüsebrühe als Basis für alle Essen ist wirklich lecker und die selbst gemachte Salatsoße hätten wir alle am liebsten mit nach Hause genommen.

Es ist beeindruckend zu sehen, mit welchen Grundmengen hier gearbeitet wird (z.B. derzeit 47 Kilo Nudeln bei einem Nudelgericht). Und trotzdem ist das Ganze sehr geschmacksintensiv gewürzt und alles andere als fad (wie so oft bei Kantinenessen). Frau Caner würzt sehr mediterran - genauso lebendig und aktiv wie sie auch selber als Person ist!

Natürlich sind die einzelnen Geschmäcker sehr verschieden. So entspann sich schon in unserem kleinen Besuchertrüppchen die Diskussion wieviel Salz nötig und lecker ist.

Aber wir waren uns alle einig, dass ein abwechslungsreiches, kulturell buntes und vielseitig gewürztes Essen der Erziehung der Geschmacksnerven unseres Nachwuchses sicher nicht schaden kann. Auch wenn sie persönlich oft lieber abwechselnd Milchreis, Pommes, Nudeln oder Pizza hätten...

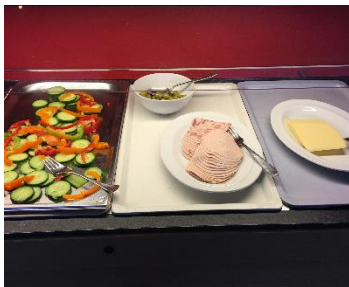
Frau Bilge Caner kocht mit viel Herz, Liebe und Temperament und hat dabei die Gesundheit der Kinder sehr im Blick. Wir sind nach diesem Tag zufrieden, gut gesättigt und reich an Kochtipps nach Hause gegangen und hoffen, dass dieses Koch-Team noch lange für unsere Kinder da sein wird.

3. Der tägliche Ablauf

Jeden Morgen ab 6.10 beginnt für Frau Caner und ihr Team der Tag in der Campus-Küche. Zwischen 9 und 10 Uhr ist Zeit für eine kurze Frühstückspause im Team.



Als erstes wird das Frühstück vorbereitet und in die Kantinen gebracht. Das Frühstück steht als Buffet bereit. Die Schüler und Schülerinnen stellen sich an, nehmen nach Bedarf und suchen sich ihren Platz.



Beispiel aus dem Jahrgang 6

Beim Mittagessen wird das warme Essen durch das Essens-Team in Schüsseln ausgeteilt und durch SchülerInnen mit Küchendienst oder FSJL-erInnen auf die Tische verteilt. So bleibt der Rest des Essens warm, sowohl für eventuellen Nachschlag wie auch eine zweite Essenschicht.



Beispiel aus dem Jahrgang 6

INFORMARTIONEN

4. Die Leitsätze

Frau Bilge Caner orientiert sich an den wesentlichen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Und kombiniert dieses kreativ mit ihrer mediterranen Küche.

Merkmal des Essens ist eine abwechslungsreiche Kost und ein beschränkter Einsatz von tierischen Fleisch-/Wurstprodukten. Die DGE-Empfehlungen lauten 4x/Monat ein Stück Fleisch und 4x pro Monat verarbeitetes Fleisch. Es wird völlig auf Schweinefleisch verzichtet. Die Empfehlung 4x/Monat Fisch wird auf Wunsch der SchülerInnen nur zur Hälfte umgesetzt.

Für Personen mit Allergien werden spezielle Essensvarianten auf Anfrage zubereitet. Hierzu bitte unbedingt direkten Kontakt mit Frau Caner aufnehmen und in einem persönlichen Gespräch (auch mit dem Schüler/der Schülerin) das weitere Vorgehen besprechen. Aktuell wird z.B. auf Anfrage auch Halal-Fleisch für 2 Personen gereicht.

5. Die Lieferanten

Die Hauptlieferanten sind:

- Frickel: Fisch, Aufschnitt, Käse, Nudeln, Öl, Gewürze, ...
- Metzgerei Remser (in Kooperation mit Frickel): Fleisch
- Gemüse Huber: Gemüse aus Eigenanbau, Schierstein, mit Hofladen
- Kartoffel Engmann: Kartoffeln werden geschält geliefert (Niederolm, mit Hofladen)
- Damla: Gemüse, Taunusstrasse, Wiesbaden
- Türkischer Großmarkt: Beilagen, Schiersteiner Straße in Wiesbaden
- Transgourme: Milchprodukte
- Bäckerei Klein: Backwaren

6. Das tägliche Angebot von 3 Mahlzeiten

3x am Tag gibt es für alle SchülerInnen ab der Grundschule Frühstück, Mittagessen, Snack am Nachmittag (bis auf Freitags).

Das Schulessen wird frisch in der schuleigenen Kantine von Frau Caner und ihrem Team zubereitet.

Für den Campus-Kindergarten gibt es einen eigenen Speiseplan mit abweichenden Gerichten

Die SchülerInnen der Grundschule und der Jahrgänge 5/6 essen in ihren jeweils eigenen Gebäuden. SchülerInnen ab Jahrgang 7 essen in Schichten in der Kantine im Haupthaus.

Das Frühstück:

- Täglich gibt es: 3 verschiedene Sorten Brot im Wechsel, Frischkäse, Käse-Aufschnitt, Rohkost
- An 3 Tagen pro Woche: Müsli
- An je 2 Tagen pro Woche: Verschiedene Wurst-Aufschnitte und Salami, Obst
- Jeweils 1 x pro Woche: Mozzarella, Oliven, Eier

Das Mittagessen:

Wird täglich frisch gekocht! Und jeden Tag gibt es zusätzlich eine Salatbar mit mindestens 5 Sorten und an Suppentagen mit einer noch größeren Auswahl (Bulgur, grüner Salat, Nudelsalat, Rohkost, Taboule, Eiersalat und vieles mehr). Die Salatsoße wird selber hergestellt (Öl-Senf-Kräuter oder Yoghurt-Dressing, aber nie mit Mayonnaise).

Verwendet werden weitgehend frische Lebensmittel. Vorrangig regionale Produkte, aber auch Erzeugnisse des Campus-eigenen Gartens (Tatengarten) wie z.B. Kürbis. Biogemüse wird je nach Preis gekauft (ein durchgehend hoher Bio-Anteil würde den Preis deutlich steigern).

In der Regel gibt es einmal pro Woche eine Suppe (oder Eintopf), zweimal Fleisch, jede 2te Woche Fisch und 1-2 Mal ein rein vegetarisches Gericht.

Auch gibt es jeden Tag ein vegetarisches Mittagessen als Alternative. Sowie Laktose-freie oder Gluten-freie Essensvarianten auf Anfrage (wenn gesundheitlich erforderlich).

Die Basis aller Soßen und Suppen ist eine selbstgemachte Gemüsebrühe, welche täglich frisch zubereitet wird (Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch), passend zur DGE-Empfehlung. Gekocht wird mit Rapsöl, Basis für Salate ist natives Olivenöl, bei Bedarf Butter.

Das Obst- und Gemüseangebot richtet sich stark nach den Jahreszeiten. Beilagen unterliegen einem steten Wechsel (auch wenn Kinder es lieben, kann es nicht jeden Tag Nudeln geben).

Der Nachmittags-Snack

Abwechseln Obst und Backwaren. Aber in jeden Fall Fingerfood, das die SchülerInnen mit in die Pause oder Betreuung nehmen können.

7. Die finanzielle Seite

Mit dem aktuellen Preis für die tägliche Verpflegung der Schulkinder kalkuliert Frau Caner alle notwendigen Aufwendungen rund um das Essen. Dieser niedrige Preis kann nur gehalten werden, weil der Campus Frau Caner die Küche inklusive Nebenkosten kostenlos zur Verfügung stellt. Bestände in der Elternschaft ein breiter Wunsch nach mehr Bio-Waren (z.B.: Bio-Eier, Bio-Fleisch), würde Frau Caner dies gerne umsetzen, aber der Preis würde sich deutlich erhöhen.

„Der Finanz-AG wurden im Frühjahr 2016 routinemäßig Einblicke in Finanzen des Campus für das abgelaufene Kalenderjahr gewährt. Die Einnahmen und Ausgaben werden von der Buchhaltung ordentlich getrennt erfasst u.a. nach den Kostenarten (KiTA, Grundschule, Sekundarstufe sowie Zusatzangebote und Essen). Dabei wird der Bereich Verpflegung in Hinblick auf steuerlichen Vorgaben in Verbindung mit dem Gemeinnützigkeitsrecht sauber getrennt, da es sich um einen Zweckbetrieb handelt. Eine Zweckentfremdung von Essensgeldern oder Quersubventionierung in andere Bereiche ist nicht festzustellen. Alle Fragen der AG wurden von der Geschäftsführung beantwortet. Es gab keine Beanstandungen. Der mündliche Bericht wurde von der AG in der Gesamtelternbeiratssitzung im Juni 2016 vorgestellt.“

Wiesbaden im Oktober 2016 D. Pontani (Vorsitzende Gesamtelternbeirat)

8. Antworten von Frau Caner auf typische Fragen, Gerüchte, ...

- Nein – es gibt bei uns keine Nudeln mit Ketchup! Ketchup wird nur gereicht, wenn das Menü dazu es ausdrücklich erfordert, wie z.B. bei Würstchen oder Kartoffel Wedges (in diesen Fällen stimmt auch der DGE zu).
- Tomaten-Soßen sind saisonbedingt: Im Sommer fast nur aus frischen Tomaten und im Winter zu 70-80% aus Tiefkühl-Tomaten und 0,5% Tomatenmark.
- Das gemeinsame Reichen von Suppe mit Gemüsefrikadellen/Pfannkuchen funktioniert leider nicht. Gerne nehmen sich dann SchülerInnen mehrere Pfannkuchen/Frikadellen und verzichten auf die Suppe.
- Kartoffelpüree wird aus frischen Kartoffeln gefertigt. Nur in einem Ausnahmefall wo mehr Personen kamen als gemeldet, wurde kurzfristig auf Instant-Kartoffelpüree zurückgegriffen.

9. Impressum:

Bericht aus der Essens-AG des Gesamt-Elternbeirates Campus Klarenthal

Meike Schwedes, Sonja Kausch, Birgit Kleist

Wiesbaden, Oktober 2016