

Die Mensa des Gymnasiums Immensee wird seit zwanzig Jahren höchsten Ansprüchen gerecht.

Einige mögen sich noch daran erinnern, wie es vorher war. Da assen die Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums Immensee zusammen mit Patres der Missionsgesellschaft Bethlehem (SMB), die damals an der Schule unterrichteten und sich mittags zu den «Studentinnen» und «Studenten» an die Tische gesellten, bethlehemsche Hausmannskost (Pater Hermann Gähwiler, Lateinlehrer, klopfte sich nach einem guten Zmittag gerne auf seinen umfangreichen Bauch und meinte: «Plenus venter non studet libenter»). Tische abräumen war Gemeinschaftswerk (Pater Josef Kuster pflegte am Ende des Essens jeweils zu verkünden: «Heben wir die Tafel auf» und machte sich daran, gleich den ganzen Tisch in die Höhe zu heben, worauf seine jugendlichen Tischgenossinnen und -genossen hurtig von ihren Stühlen aufsprangen).

SV (Schweiz) AG übernimmt das Catering

Mit der Veränderung der Ansprüche junger Menschen an eine Mensaverpflegung, aber auch im Zuge des Loslösungsprozesses der Schule von der SMB wurde entschieden, das Gymi und die SMB auch verpflegungstechnisch zu trennen. Seit 30. März 2002 betreibt die Cateringspezialistin SV (Schweiz) AG die Gymi-Mensa. Platz fand die neue Mensa im Untergeschoss, sozusagen im Bauch des Gymnasiums, und sie wurde nach allen Regeln der Kunst moderner Gemeinschaftsgastronomie eingerichtet: offene Küche, grosszügige Selbstbedienungsstationen, Sitzplätze für alle in hellen, hohen Räumen.

«Noch heute wird die Mensaeinrichtung allen unseren Anforderungen gerecht», sagt Markus Künzli, der seit anderthalb Jahren zusammen mit knapp zwölf Mitarbeitenden den Betrieb managt. Einige davon sind schon über ein Dutzend Jahre an Bord. Kein Wunder, denn die Arbeitsbedingungen sind interessant. Um 6.30 Uhr beginnt die Schicht, um 15.30 Uhr ist Feierabend.

DIE SV GROUP

ist eine führende Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf ZH. Sie zählt 6 400 Mitarbeitende, davon 4 400 in der Schweiz. Seit 2002 führt die SV (Schweiz) AG die Mensa des Gymnasiums Immensee.

Dazu winken dreizehn Wochen Ferien - cool (auch wenn nur fünf davon bezahlt sind). Und der Chef hat - das merkt man im Gespräch - ein grosses Interesse, dass es auch menschlich stimmt. Nicht nur unter den Mitarbeitenden, sondern auch mit den Kundinnen und Kunden. Die meisten von ihnen sind dreizehn bis achtzehn Jahre alt, aber die wenigsten von ihnen haben Stöpsel in den Ohren, wenn sie in die Mensa kommen. Denn am Gymnasium Immensee gilt Handyverbot - auch während des Essens. «Das finde ich ganz toll», meint Künzli, «so reden die Schülerinnen und Schüler miteinander, statt aufs Handy zu starren, und einige nehmen auch uns wahr.» So gibt es oft kurze, aber herzliche Kontakte, ein aufmunterndes Lächeln da, ein «Wie geht es?» dort.

600 Portionen in 20 Minuten

Einzig bei der mittäglichen Essensausgabe bleibt wenig Zeit für Small Talk. «Innerhalb von rund 20 Minuten lassen wir bis zu 600 Portionen raus», so Künzli, «denn viele Lernende kommen zwei- oder mehrmals zum Buffet.» Vor allem dann, wenn es Pommes, Riz Casimir, Spaghetti Bolognese oder Ghackets mit Hörnli gibt. Und Gemüse? «Sehr gut laufen geröstete oder gedämpfte Rüebli, Peperoni und Brokkoli», sagt Künzli, «was wir nicht bringen müssen, sind Kefen, Auberginen oder Kohlrabi.» Einen Tag pro Woche gibt es kein Fleisch. «Kein Problem, denn die vegetarische Küche ist viel variantenreicher als die Fleischküche», erklärt der gebürtige Chamer Künzli, der als gelernter Koch in aller Welt seine

Sporen abverdiente, bevor er - mit der Schulpflicht seiner Kinder - vor vierzehn Jahren in das Cateringbusiness einstieg und heute in Rotkreuz lebt. Und: «Interessant ist, dass vor allem ältere Schülerinnen und Schüler sich für Vegi entscheiden, während jüngere Lernende Vegi eher uncool finden. Es findet also nicht nur eine schulische und persönliche, sondern offenkundig auch eine kulinarische Entwicklung statt.» Ebenso zunehmend sind Unverträglichkeiten. Das Gute daran: Das Bewusstsein für das, was da auf den Teller kommt, wächst. «Das ist wichtig, denn teilweise wissen die jungen Menschen nicht, was ein Blumenkohl ist», betont Künzli.

Saisonal, regional und nachhaltig

Eingekauft wird über eine Bestellplattform der SV (Schweiz) AG: Fleisch aus der Schweiz, Rinder mit Auslauf, Gemüse saisonal. «Vor zwanzig Jahren war eine Pouletbrust aus Ungarn noch akzeptabel», meint Künzli, «heute passt das definitiv nicht mehr.» Seit zehn Jahren ist die Gymi-Mensa zusätzlich «ONE TWO WE»-zertifiziert. Dadurch haben sich die Nachhaltigkeitsrichtlinien nochmals verschärft. Markus Künzli kann's recht sein: «Ich möchte, dass die Jugendlichen den Kontakt zu der regionalen traditionellen Küche nicht verlieren.» Alles selbstverständlich für seine Kundschaft. Wenn beispielsweise etwas süsses Vegetarisches im Angebot ist - Dampfnudeln zum Beispiel, Kaiserschmarren oder Crêpes - dann gibt es kein Halten bei den Kids. Das war schon zu Zeiten der Missionarsküche so - und wird es wohl immer bleiben.

TEXT: DC | FOTOS: MB, SMO!



Gemüse und Obst kauft die SV (Schweiz) AG dann, wenn es in der Schweiz oder im nahen Ausland Saison hat. Tomaten, Gurken, Auberginen und Peperoni werden während der Schweizer Saison (April bis Oktober) aus klimaschonenden Gewächshäusern bezogen, die in den Übergangsmoaten mit Ab- oder Erdwärme beheizt werden. Produkte mit den Labels SUISSSE GARANTIE und IP-SUISSSE werden bevorzugt. Es werden zum Beispiel nur Rübli aus IP-SUISSSE-Anbau verwendet.



Quinoa stammt aus der Schweiz, angebaut nach IP-SUISSSE-Standard. Auch Tofu wird aus «Bio Suisse»-Sojabohnen hergestellt.

Die Milch stammt von Kühen, die nach IP-SUISSSE-Standard mit viel Freilauf gehalten werden. Im Sommer fressen die Kühe frisches Gras auf der Weide, im Winter vor allem Heu und Grassilage. Das Futter ist sojafrei. Kraftfutter wird nur sehr zurückhaltend verfüttert.

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch und Poulet kommt aus der Schweiz. Die Tiere werden nach besonders hohen Tierwohlstandards gehalten.



Bei Produkten und Rohstoffen aus dem Süden setzt die SV (Schweiz) AG auf faire Arbeitsbedingungen. Verschiedene Lebensmittel und Getränke haben ausnahmslos Fairtrade-Qualität, zum Beispiel SV Ice Tea, SV Lemonade, Orangensaft und Bodyguard von Michel sowie die Zuckersticks. Die Bananen sind Bio-Fairtrade.



Zum Nachhaltigkeitsprogramm ONE TWO WE gehören auch mehrmals wöchentlich speziell klimafreundliche Menüs. Diese Gerichte vereinen alle Klimaschutzmassnahmen der SV (Schweiz) AG: saisonale Zutaten aus der Schweiz, keine Flugware, kein Fleisch und kein Gemüse aus beheizten Gewächshäusern.



Markus Künzli (blaues Hemd) und sein aufgestelltes Team der SV (Schweiz) AG, die seit 2002 die Mensa des Gymnasiums Immensee betreibt.



VON BENNO PLANZER
REKTOR
BENNO.PLANZER@GYMNASIUM-IMMENSEE.CH

Vom pädagogischen Nutzen des gemeinsamen Essens in der Mensa des Gymnasiums Immensee

Unser Tagesschulkonzept

Das Gymnasium Immensee ist als Tagesschule konzipiert. Obwohl sie einem gesellschaftlichen Bedürfnis entsprechen, weil sie von Eltern und Lernenden immer stärker nachgefragt werden, machen sich Tagesschulen im gymnasialen Universum rar. Dabei erlaubt uns das Tagesschulkonzept eine Topbetreuung der Lernenden, eine zusätzliche Förderung der Talentiertesten sowie innovative und zukunftsrelevante Lernformen, die uns von traditionellen gymnasialen Lernarrangements abheben.

Zusätzliche überfachliche Kompetenzen

Das Tagesschulkonzept bedeutet für die Eltern, dass wir ihre Töchter und Söhne den ganzen Schultag hindurch begleiten und betreuen. Dazu gehört auch die Verpflegung. Ohne Mensa könnten wir diese Aufgabe nicht erfüllen. In der Mensa findet allerdings keine «Fütterung der Raubtiere» statt (zumal die Lehrerschaft auch in der Mensa isst). Vielmehr geht es beim gemeinsamen Essen um das ungezwungene Kennenlernen, Bewusstwerden, Einüben und Pflegen einer umfassenden Esskultur und damit einer zentralen Kulturtechnik unserer Gesellschaft. Man könnte – in Anlehnung an den Lehrplan 21 – sogar von einer zusätzlichen überfachlichen Kompetenz sprechen, die sich unsere Schülerinnen und Schüler beim gesunden Essen lustvoll und auf natürliche Weise täglich im wahrsten Sinne des Wortes einverleiben.

Soziale Lernplattform

Wie in einer grossen Familie lernen die Schülerinnen und Schüler in der Mensa zudem, Rücksicht aufeinander zu nehmen und den sorgsam und respektvollen Umgang miteinander einzuüben. Dies beginnt beim zivilisierten Anstehen am Buffet, setzt sich fort mit dem ungestörten und massvollen (Stichwort «Foodwaste») Schöpfen, dem sorgfältigen Umgang mit Speis und Trank, dem anständigen Zusammensitzen und Gespräch am Tisch sowie dem gesitteten Verzehr und endet mit dem Verlassen einer aufgeräumten Tafel sowie der ordentlichen Rückgabe von Geschirr und Besteck. In diesem Sinn dient die Mensa unserer Tagesschule auch als unerlässliche soziale Lernplattform. Dazu gehört für uns selbstverständlich, dass die Schülerinnen und Schüler regelmässig kleine «Ämtli» erledigen wie Tische reinigen oder beim Zusammenstellen des Geschirrs mithelfen. Selbst wenn es die einzelnen Lernenden nur selten trifft, erachten wir diese Unterstützung des Mensateams als sinn- und wertvollen Dienst an der Gemeinschaft. Die unscheinbaren Tätigkeiten bereichern den erzieherischen Erfahrungsschatz der jungen Menschen und tragen dazu bei, ihr Hilfsbewusstsein und ihre sozialen Fähigkeiten reifen zu lassen.

Gute bis sehr gute Noten

Allerdings nützt die schönste Mensa nichts und ist als pädagogische Einrichtung wertlos, wenn das Angebot nicht goutiert wird und das Essen nicht schmeckt. Darum bitten wir unsere Esserinnen und Esser im Rahmen sogenannter Feedbackrunden regelmässig um ihre Meinung. Dabei erteilen sie jeweils durchwegs Noten zwischen gut bis sehr gut (was uns nicht davon abhält, immer besser werden zu wollen). Diese Bewertungen freuen das Mensateam der SV (Schweiz) AG und die Schulleitung gleichermaßen, denn sie zeigen, dass unser Tagesschulkonzept funktioniert. Um es salopp zu formulieren: Wir versorgen unsere Schülerinnen und Schüler sowohl mit attraktivem geistigem als auch mit feinem leiblichem Futter. In diesem Sinne e Guete mitenand!



FOTOS: SMO!