



Liebe Leserinnen und Leser,

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS), der hessischen Lehrkräfteakademie, führt im Rahmen ihres Versorgungs- und Bildungsauftrags Interviews mit Schulen durch, die als Beispiele gelingender Praxis Ihre Erfahrungen mit anderen Schulen teilen möchten. Vor diesem Hintergrund hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ein Interview mit dem **Campus Klarenthal** geführt, welches Sie im Folgenden lesen.

Weitere Interviews finden Sie auf unserer [Website](#) unter der Rubrik [Beispiele gelingender Praxis](#).

Nähere Informationen über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen sowie unseren Kontakt finden Sie auf der letzten Seite.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei uns. Viel Spaß beim Lesen und Stöbern!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

PRAXISBEISPIEL 06: CAMPUS KLARENTHAL

Salatbar und Schulgarten fördern die Gesundheit am Campus Klarenthal

Der Campus Klarenthal vereint Kinderhaus, Montessori Grundschule, integrierte Gesamtschule sowie gymnasiale Oberstufe. Vom Krippenalter bis zum Abitur werden die Kinder und Jugendlichen hier auf ein selbstbestimmtes Leben vorbereitet. Dabei spielen auch Gesundheit und Ernährung eine entscheidende Rolle. Die tägliche Mittagsverpflegung findet daher in Form einer Mischküche mit einem hohen Anteil an Frischküche statt (Wie das erfolgreich umgesetzt wird, lesen Sie [hier](#)). Zusätzlich sorgt eine Salatbar für noch mehr Abwechslung und Auswahl. Die frischen Zutaten stammen dabei zu einem großen Teil vom regional gelegenen Hof Erbenheim sowie aus dem eigenen Schulgarten.

Frau Bilge Caner ist Geschäftsführerin eines Cateringunternehmens. Am Campus Klarenthal ist sie Küchenchefin und bekocht täglich rund 560 Gäste des Mittagstisches.

Schlagworte: Salatbar, Schulgarten

Den Schülerinnen und Schülern des Campus Klarenthal steht mittags neben der warmen Verpflegung auch ein buntes Angebot aus der Salatbar zur Verfügung. Wie kam es zur Integration der Salatbar in die Mittagsverpflegung? Wie wird diese genutzt und was ist bei der Organisation zu beachten?

Die Salatbar war ein Herzenswunsch von mir, den die Schulleitung des Campus Klarenthal 2012 realisiert hat. Ich wollte den Kindern neben der täglichen warmen Menülinie zusätzlich



eine Auswahl abwechslungsreicher Salate bieten. Das hat gut gelappt! Seit der Eröffnung wird die Salatbar jeden Tag genutzt und ist mittlerweile nicht mehr aus der Schulverpflegung wegzudenken.

Die Schülerinnen und Schüler sitzen beim Mittagessen in Gruppen von sechs Kindern pro Tischgemeinschaft. Pro Tisch gibt es dann Schüsseln mit der tagesaktuellen warmen Speise. Das heißt auch an den Tischen können sich die Schülerinnen und Schüler selbst bedienen. Die Salatbar kann zusätzlich genutzt werden und bietet für jeden Geschmack und unterschiedliche Ernährungsformen das Passende. Durch die flexible Wahl an der Salatbar können wir auf den Wunsch der Kinder reagieren, sich an manchen Tagen vegetarisch zu verpflegen. Auch wird das Angebot an der Salatbar stets den Kindern mit Allergien und Unverträglichkeiten gerecht, die ihre ggf. allergensensibel angepasste Mittagsverpflegung ebenfalls ergänzen können. Somit gewährleisten wir, dass jedes Kind ein ausgewogenes und verträgliches Mittagessen genießen kann.

Das heißt, die Schülerinnen und Schüler stellen sich ihr eigenes Mittagessen selbst zusammen bzw. ergänzen die Menülinie durch einzelne Komponenten an der Salatbar. Zudem können sich die Kinder so oft Nachschlag holen bis sie satt sind und zahlen trotzdem nicht mehr im Vergleich zum Angebot ohne Salatbar.

Wie sieht das Angebot an der Salatbar aus und nach welchen Kriterien wählen Sie Salate, Saucen und andere Speisen aus?

An erster Stelle stehen bei uns immer Geschmack, Ausgewogenheit, Frische und Varianz. Das Angebot umfasst deswegen nicht nur bunte Blattsalate, sondern zusätzlich beispielsweise auch Kichererbsensalat mit Mango und Avocado, lila Kartoffelsalat mit Lavendel oder grünen Spargelsalat mit Lachs und Drillingen. Unser Ziel ist es, jeden Tag mindestens fünf verschiedene Sorten Salate anzubieten. Dazu stellen wir selbst hergestellte Salatsaucen wie beispielsweise eine Joghurt-Sauce oder einfach ein Essig-Öl-Dressing bereit. Letzteres lieben die Kinder besonders, wobei die Zubereitung denkbar einfach ist: Essig, Öl, Senf, Frühlingszwiebeln, etwas Knoblauch und frische Kräuter pürieren und abschmecken. Ein weiteres Highlight an der Salatbar ist der Tomaten-Mozzarella-Salat. Am Anfang haben wir hiervon sogar zu wenig einkalkuliert, weil ich nicht ahnen konnte, dass er so gut ankommt und im Handumdrehen vergriffen ist. Daraus haben wir gelernt und bereiten seitdem größere Mengen davon zu. Auch allgemein ist die Organisation der Salatbar inzwischen gut eingespielt. Die Kinder kommen in zwei Schichten, das heißt wir haben zwischendurch die Gelegenheit, die Salatbar nochmals für die zweite Schicht vorzubereiten und aufzufüllen. Während des Betriebes behält zusätzlich eine Mitarbeiterin die Salatbar im Blick und reagiert, sobald einzelne Komponenten vergriffen sind.



Wie auch unsere reguläre Menülinie entspricht das Angebot an der Salatbar den Qualitätsstandards für Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Die Salatbar ist für die Schülerinnen und Schüler ein Ort des Lernens. Welche Erfahrungen können hier gesammelt werden und welche weiteren Vorteile bringt die Nutzung einer Salatbar mit sich?

Die Schülerinnen und Schüler können an der Salatbar alles probieren und lernen auf diese Weise die geschmackliche Vielfalt kennen. Meiner Meinung nach ist das wichtig, damit sie eine abwechslungsreiche Ernährung kennen- und schätzen lernen. Im Optimalfall legen wir damit einen Grundstein für das Essverhalten im Erwachsenenalter. Am Anfang waren die Schülerinnen und Schüler beispielsweise skeptisch, ob ihnen mein Bulgursalat schmecken würde. Je mehr Kinder ihn dann probiert haben, desto beliebter wurde er. Bei der Zubereitung variieren wir immer ein wenig. Je nach regionaler Verfügbarkeit der Zutaten mal mit Roter Bete, Paprika oder im Frühjahr auch mit Erdbeeren.

Die Organisation, und Instandhaltung einer Salatbar bedarf einer sorgfältigen Planung und Berücksichtigung unterschiedlicher Anforderungen, z.B. der Hygiene. Was sind die größten Herausforderungen mit Blick auf die Salatbar? Gibt es Probleme bezüglich der Hygiene? Wie gehen Sie mit Allergenen um?

Unser Hygieneplan schließt selbstverständlich die Salatbar mit ein - Temperaturüberprüfung sowie Spuckschutz sind also wichtige Komponenten. Da das komplette Angebot kalt ist, kühlen wir eine Stunde vor dem Befüllen die Salatbar herunter. Anschließend wird sie befüllt und Vorlegebesteck bereitgelegt. Eine Mitarbeiterin bleibt dann während des Mittagstischs in der Nähe und sieht nach dem Rechten. Das heißt die Hygiene ist vielmehr eine Selbstverständlichkeit als eine Herausforderung.

Eine Herausforderung ist dagegen die Kalkulation der Portionsgrößen. Das braucht Erfahrungswerte und eine gute Kommunikation mit der Schule, wie viele Schülerinnen und Schüler am jeweiligen Tag am Essen teilnehmen. Gleiches gilt, wenn Kinder mit Allergien und Unverträglichkeiten mitessen. Besondere Ernährungsformen bespreche ich deswegen am liebsten mit den Eltern und suche nach individuellen Lösungen.



Der Campus Klarenthal hat einen eigenen Schulgarten - den „Tatengarten“. Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit dem Tatengarten-Team? Bestellen Sie Obst und Gemüse oder wird spontan verarbeitet, was da ist?

Da der Tatengarten vordergründig ein Schulgarten ist, der als außerschulischer Lernort für die Schülerinnen und Schüler fungiert, können wir dort keine Bestellungen aufgeben. Die Zusammenarbeit ist trotzdem sehr schön. So werden wir regelmäßig spontan informiert, falls Obst, Gemüse und Kräuter übrig sind, die wir verarbeiten können. Wenn die Schülerinnen und Schüler dann die Lebensmittel zu uns liefern, sind sie sehr stolz. Das ist immer ein wundervoller Moment.

Den Großteil unseres frischen Obstes und Gemüses beziehen wir dennoch regional – von regionalen Höfen und Obsthändlern. Auch hier läuft die Zusammenarbeit gut, weil wir im stetigen Austausch stehen, was gerade verfügbar ist. Dementsprechend bestellen wir dann ca. eine Woche im Voraus und bekommen das frische Obst und Gemüse geliefert.

Der Tatengarten wird für verschiedene Lehrzwecke wie den Naturkundeunterricht oder die Wildkräuterwerkstatt genutzt. Gibt es zudem Workshops, AGs oder Unterrichtseinheiten, in denen die Ernte und Verarbeitung der Lebensmittel verbunden wird – sozusagen vom Acker auf den Teller?

Diese direkte Verbindung gibt es bisher leider nicht. Toll wäre es natürlich, eine Koch-AG anzubieten. Dies braucht aber zusätzliche Kapazitäten – sowohl räumlich als auch personell. Ein Projekt, das ich gerade durchführe, hat mit Küchenabfall-Vermeidung zu tun. Ich verwende beispielsweise das wurzelige Ende von Lauch, Frühlingszwiebeln sowie Karotten, pflanze sie ein und ziehe daraus wieder neues Gemüse. Kerne von Peperoni und Paprika säe ich ebenfalls aus, statt sie wegzuworfen. Das Ganze dokumentiere ich mit Fotos wodurch ich den Kindern und Jugendlichen nahebringen möchte, dass Küchenabfälle ihren eigenen Wert haben und vermeintlicher Abfall auch Freude machen kann.

Darüber hinaus setzen Sie sich sehr für die gesunde Ernährung der Schülerinnen und Schüler ein. Seit neuestem machen Sie ein monatliches Live-Cooking an der Schule, bei dem Sie sich beim Kochen in der Mensa über die Schulter schauen lassen. Welche Ihrer Aktionen und Projekte werden gut angenommen und haben – Ihrer Meinung nach – einen besonders großen positiven Einfluss auf das Essverhalten der jungen Menschen?

Unsere Live-Cookings werden sehr gut angenommen und das Feedback ist positiv. Am liebsten würden die Kinder auch selbst mit anpacken. Deshalb wäre mein großer Wunsch, dass das Kochen in der Schule mehr Raum findet. Gemeinsam mit dem abwechslungsreichen und gesunden Angebot unserer Mittagsverpflegung würden die Kinder so noch mehr über die



Wertschätzung sowie gesundheitsförderlichen Effekte von frischen Lebensmitteln erfahren. Was ebenfalls sehr gut ankommt, ist der offene Umgang, der bei uns herrscht. Die Schülerinnen und Schüler können jederzeit zu uns kommen, um Wünsche, Lob sowie Kritik zu äußern. Dieser persönliche Austausch ist sehr wichtig für unsere stetige Weiterentwicklung.

Welche Tipps können Sie anderen Schulen mit auf den Weg geben, wenn sie ebenfalls eine Salatbar in die Schulverpflegung integrieren möchten?

Meiner Meinung nach sind Kreativität und Liebe zum Kochen der Grundstein für eine erfolgreiche Salatbar. Zusätzlich braucht es genügend Wissen zu Rezepten und Hygiene. Des Weiteren ist ein gutes Kostenbewusstsein für die Anschaffung und Unterhalt einer Salatbar notwendig. Ratsam ist es auch Mitstreiterinnen und Mitstreiter für das Projekt zu finden.

Nähere Informationen:

- [Webseite des Campus Klarenthal](#)
- [Artikel über das Essen am Campus Klarenthal](#)
- [Nähere Infos zum Tatengarten](#)

Persönlicher Erfahrungsaustausch

Ein persönlicher Austausch unter Kolleginnen und Kollegen ist immer dann besonders wichtig, wenn Schulen vor dem nächsten Entwicklungsschritt stehen und konkrete Fragen zur Erfahrung anderer Schulen mit ähnlichen Situationen haben.

Der Campus Klarenthal teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihr Ansprechpartner für den Schulgarten ist:

Tatengarten-Team

E-Mail: tatengarten@campus-klarenthal.de

Ihre Ansprechpartnerin für die Salatbar ist:

Bilge Caner

Telefon: 160-98705491

E-Mail: info@bilgeskueche.de

Ihr Ansprechpartner für die Schule ist:

Sekretariat Campus Klarenthal

Telefon: 0611-72442414

E-Mail: sekretariat@campus-klarenthal.de



Über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist eine Organisationseinheit der hessischen Lehrkräfteakademie und an den Arbeitsbereich Schule & Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums angebunden. Das Ziel der Vernetzungsstelle ist es, Schulen und Schulträger in Hessen dabei zu unterstützen, ein gesundes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot zu ermöglichen.

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartnerin und Servicestelle für alle Akteurinnen und Akteure wie Schulträger und -ämter, Schulleitungen, Lehrkräfte Caterer, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler (z. B. in beruflichen Schulen). Sie vernetzt Schulträger und -gemeinden und berät diese hinsichtlich der Integration eines umfassenden Gesamtkonzeptes zur Ernährungsbildung und -versorgung in der Schule. Im Sinne einer gelebten Ernährungs- und Verbrauchsbildung im Lebensraum von Schülerinnen und Schülern leistet die Schulverpflegung somit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung.

[Flyer der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

[Angebotsübersicht der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Telefon: 069 38989-367

[Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

- **Veranstaltungen und Aktionen** | [Veranstaltungsplaner](#) | [Tag der Schulverpflegung](#) | [Tag der Ernährungsbildung](#)
- **Angebote und Materialien** | [Schule & Gesundheit](#) | [Ernährung & Konsum](#)
- **Beispiele gelingender Praxis**
- [Nachhaltigkeit und Ernährung](#)
- **Schulträger und Schulgemeinden** | [Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“](#) und [arbeiterleichternde Materialien](#)
- **Küchen und Mensaplanung** | Planungsberaterdatenbank | Catererdatenbank | Datenbank für Bestell- und Abrechnungssysteme
- [Kostenlose Bestellung Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“](#)

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das [Hessische Kultusministerium](#) und das [Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz](#) gefördert und unterstützt.