



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 der **Adolf-Reichwein-Schule** 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 07: ADOLF-REICHWEIN-SCHULE

Das Konzept „Schüler kochen für Schüler“ und Schulgarten an der Adolf-Reichwein-Schule

An der Adolf-Reichwein-Schule in Heusenstamm werden täglich über 60 Hauptgerichte, Salate und Nachtische zubereitet und ausgegeben. Frische steht dabei an oberster Stelle. Dafür wird auf Kräuter, Obst und Gemüse aus dem eigenen Schulgarten zurückgegriffen. Doris Huber war bis zu ihrer Pensionierung im Februar 2020 Konrektorin an der Adolf-Reichwein-Schule in Heusenstamm und kümmerte sich um die Organisation des Konzeptes Schüler kochen für Schüler. Im Interview zeigt sie Chancen und Herausforderungen in der praktischen Umsetzung auf und beantwortet unsere Fragen zur Hygiene, Finanzierung und dem Einbezug des Schulgartens in den Schulalltag der Schülerinnen und Schüler.

Schlagworte: Schüler kochen für Schüler, Schulgarten

Von montags bis donnerstags kochen Schülerinnen und Schüler der 8. und 10. Klassen sowie des Wahlpflichtunterrichtes für ihre Mitschülerinnen und Mitschüler. Was gab den Anstoß, sich mit dem Konzept Schüler kochen für Schüler zu beschäftigen? Wie sah der Weg von der Idee bis zur Umsetzung aus?

Als Haupt- und Realschule ist das Kochen im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichtes bei uns fest verankert. Daher war auch die voll ausgestattete Küche bereits vorhanden als meine Kollegin etwa 2004 die Idee hatte, dieses Konzept für die Mittagsverpflegung einzuführen.



Zuerst beschränkte sich das Angebot auf ein Mittagessen pro Woche und die Akzeptanz war nicht sehr hoch. Als die Schule aber in das Ganztagsangebot einstieg, wuchs der Wunsch, die komplette Mittagsverpflegung nach dem Selbstversorgungs-Prinzip zu gestalten. Zu Beginn äußerte unser Schulträger, der Kreis Offenbach, Bedenken bezüglich der Einhaltung der Hygienevorschriften bei der selbständigen Essenszubereitung durch die Schülerinnen und Schüler. Aus diesem Grund wendeten wir uns an das zuständige Gesundheitsamt. Nach Prüfung unseres Konzeptes, der Küche sowie des Essensraumes wurde deutlich, dass unsere Bedenken bezüglich der geplanten Umsetzung unbegründet waren. Im Gegenteil: Der Mitarbeiter des Gesundheitsamtes war als ehemaliger Koch von der Idee begeistert. Die Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt läuft weiterhin sehr gut – in Form von regelmäßigen Kontrollen werden unsere Rückstellproben und Hygienepläne wie in jeder anderen Gemeinschaftsverpflegungs-Küche überprüft.

Der Kreis Offenbach entschied, dass die Essensausgabe durch Erwachsene erfolgen muss. Hierfür stellten wir einige Mitarbeiterinnen auf 450-Euro-Basis ein, die ebenfalls beim Kochen und Aufräumen helfen.

Das Feedback der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrkräfte war von Anfang an sehr positiv. Die Schülerinnen und Schüler übernehmen zusätzlich zur Mittagsverpflegung auch den Betrieb des Schulkiosks. Die Bewirtschaftung des Kiosks gab es schon lange vor dem Ganztags (ca. ab Jahrhundertwende). Die 9. Klassen der Realschule bewirtschaften den Kiosk im Rahmen des Wahlpflichtunterrichts. Träger ist der Förderverein, der extra zu diesem Zweck damals gegründet worden ist. Beide Verpflegungsangebote sind eng miteinander verzahnt, weil die belegten Brötchen ebenfalls von den Schülerinnen und Schülern vorbereitet und in den Pausen zum Verkauf angeboten werden.

Inzwischen essen täglich über 60 Personen in der Mensa. Wie viele Schülerinnen und Schüler sind dafür täglich in die Zubereitung der Speisen involviert? Wie muss die Schulküche hierfür ausgestattet sein?

Unsere Küche besteht aus vier Kochzeilen, die allesamt mit Waschbecken, Herd, sowie Töpfen und anderem Kochgeschirr ausgestattet sind. Zusätzlich gibt es einen Profi-Backofen und großen Kühlschrank. Ansonsten entsprechen alle Küchengeräte denen eines Privathaushaltes. Das heißt, wir haben z. B. keinen Konvektomaten. Die Schülerinnen und Schüler bereiten alle Speisen manuell zu und erlernen Koch- und Küchenfertigkeiten, die ihnen auch in Ihrem Alltag von Nutzen sind.

Aufgrund der Größe und Ausstattung der Küche sowie der Anzahl der Kochzeilen können 12-16 Schülerinnen und Schüler gleichzeitig in der Küche arbeiten. Die Entscheidung zur Gruppengröße beruht auf unseren Erfahrungswerten. Sobald mehr als 14 Personen in der



Schulküche arbeiten, wird es unruhig, weil einige nichts zu tun haben. Sind es weniger Personen, kann es aufgrund der Menge an Aufgaben zu Überforderung ankommen.

Speiseplanerstellung, Einkaufen, Schnippeln, Kochen, Essen ausgeben, Aufräumen, Spülen – im Rahmen der Mittagsverpflegung fallen zahlreiche Aufgaben an. Wie sind diese unter den Schülerinnen und Schülern aufgeteilt? Und wie erfolgt die Aufgabenteilung und Betreuung des Projektes z. B. durch eine Lehrkraft? Wer übernimmt die Planung?

Bei uns kocht pro Tag immer eine Klasse. Montags und mittwochs sind das beispielsweise die 8. Klassen der Hauptschule, dienstags die Achtklässler der Realschule und am Donnerstag die Schülerinnen und Schüler der 10. Klasse. Alle diese Schülerinnen und Schüler haben Kochen als Wahlpflichtfach gewählt. Falls die Klassen bzw. Kochgruppen zu groß sind, überlegen wir uns ein Alternativ-Programm für die restlichen Schülerinnen und Schüler. Mit dem Halbjahr wird dann unter den Gruppen gewechselt, sodass alle einmal zum Kochen kommen.

Für die Essenszubereitung haben die Schülerinnen und Schüler drei Unterrichtsstunden Zeit. Das heißt, zuerst helfen alle gemeinsam mit, die benötigten Zutaten aus dem Auto der Lehrkraft, welche eingekauft hat, in die Küche zu tragen. Dort werden die Aufgaben verteilt. Neben einer Lehrkraft sind immer zwei angestellte Küchenhelferinnen da. Das ist sehr wichtig, weil viele Kinder beispielsweise gar nicht wissen, wie sie eine Zwiebel oder anderes Gemüse korrekt halten oder schneiden können. In diesem Fall geben die Küchenhelferinnen Hilfestellungen, außerdem übernehmen sie die Speiseausgabe beim gemeinsamen Mittagessen um 13 Uhr. Im Anschluss an die Mittagspause helfen alle Schülerinnen und Schüler des Kochteams beim Aufräumen, Spülen und Reinigen der Küche. Sie sind somit bei allen Schritten des Prozesses der Mittagsverpflegung involviert.

Wie wird ein abwechslungsreiches, gesundes und akzeptiertes Speisenangebot gewährleistet? Gibt es bei der Speiseplanung bestimmte Kriterien, die erfüllt werden sollten oder findet eine Orientierung an den wissenschaftlichen Empfehlungen für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. statt?

Die Lehrkräfte, die die Schülerinnen und Schüler in der Küche anleiten, sprechen direkt mit den Kindern ab, was sie als nächstes kochen möchten. In Absprache mit den Kolleginnen und Kollegen erstellt eine Lehrkraft den Speiseplan, wobei sie versucht, auf die Wünsche der Schülerinnen und Schüler einzugehen. Zusätzlich achten wir sehr auf saisonale und regionale Zutaten. Die DGE-Qualitätsstandards haben wir im Hinterkopf und orientieren uns an diesen. Wir sind allerdings nicht nach deren Qualitätsstandards für Schulverpflegung zertifiziert.



Frische ist ein wichtiger Grundsatz beim Kochen an der Adolf-Reichwein-Schule. Deswegen stammen Kräuter, Obst und Gemüse auch zu Teilen direkt aus dem Schulgarten. Wer pflegt und kümmert sich um diesen? Und wie sieht hier die Zusammenarbeit zwischen Garten und Küche aus?

Die Schülerinnen und Schüler der 7. Hauptschulklassen bewirtschaften den Schulgarten im Rahmen des regulären Unterrichts. In der Realschule können die Kinder der 7. Jahrgangsstufe den Gartenunterricht im Rahmen eines Wahlpflichtfaches besuchen. Für den Garten ist ein Kollege zuständig. Er informiert die Lehrkräfte, die für das Kochen zuständig sind über Kräuter, Obst und Gemüse, das in der Küche verwendet werden kann. So werden beispielsweise frische Kräuter sowie eigene Erdbeeren und Kohlrabi aus dem Schulgarten in den Speiseplan integriert.

Wie qualifizieren sich Lehrkräfte, um das Projekt Schüler kochen für Schüler zu betreuen? Welche Rolle spielen die Fachlehrkräfte der Hauswirtschaft?

Da es keine gesonderte Ausbildung mehr zur Hauswirtschaftslehrerin oder -lehrer gibt, kann an der Adolf-Reichwein-Schule im Prinzip jede Lehrkraft die Betreuung der Schülerinnen und Schüler in der Küche übernehmen. Bei uns macht das unter anderem ein junger Kollege, der Sport und Politik unterrichtet. Da er auch privat gerne kocht, meldete er sich und leitet seitdem Kochgruppen an. Voraussetzung ist also, dass sich die Personen diese Aufgabe zutrauen.

Welche Chancen birgt das Konzept? Wo sehen Sie die größten Herausforderungen?

Wenn Schülerinnen und Schüler für Ihre Schulkameradinnen und -kameraden kochen, steigert dies das Selbstwertgefühl ungemein. Zudem erwerben die Kinder Grundkompetenzen für ihr Leben und profitieren davon in vielerlei Hinsicht. Nach einem Jahr regelmäßigen Kochens trauen sich die Kinder viel mehr zu, kennen verschiedene Lebensmittel und wissen, wie diese zu leckeren Gerichten verarbeitet werden.

Die größten Herausforderungen stehen wir immer zu Beginn des Schuljahres gegenüber, wenn die Kinder das erste Mal in die Küche kommen und noch nicht mit den Prozessen vertraut sind. Gleichzeitig müssen Parallelangebote geplant und betreut werden. Der WPU-Unterricht in der Realschule findet jahrgangsbezogen statt, deshalb kann oft nur ein Drittel der Schülerinnen und Schüler am Kochen teilnehmen. Gewechselt wird auch hier im Halbjahr.

Um aus unseren Erfahrungen zu lernen und das Konzept stetig weiter zu verbessern, setzen sich alle Beteiligten jährlich zusammen und tauschen sich darüber aus, was gut und was weniger gut funktioniert hat und was künftig anders gestaltet werden kann.



Wenn Schülerinnen und Schüler für ihre Mitschülerinnen und Mitschüler kochen, ist eine Hygienebelehrung notwendig. Viele Schulen stoßen hier auf Hürden, da immer wieder Kinder und Jugendliche geschult werden müssen, womit Kosten verbunden sind. Wie lösen Sie dies an der Adolf-Reichwein-Schule?

Wir haben großes Glück mit unserem zuständigen Gesundheitsamt. Unsere Lehrkräfte und Küchenmitarbeiterinnen nehmen alle zwei Jahre an den Hygiene-Belehrungen teil, welche circa 25-30 Euro pro Person kosten. Diese Ausgaben werden durch den Förderverein getragen. Anschließend organisieren die Lehrkräfte eine offizielle Hygieneschulung, in der sie mit den Schülerinnen und Schülern über die Hygiene-Aspekte sprechen, die während der Arbeit in der Küche und bei der Zubereitung der Speisen relevant sind. Das beinhaltet das richtige Händewaschen, das Tragen von Schürzen und Kappen oder den Umgang mit Geflügelfleisch sowie das Spülen und Aufräumen nach dem Mittagessen.

Ihr Projekt hat sich durch einen Förderverein gegründet. Wie organisiert sich dieser und wie erfolgt die Finanzierung des Projektes?

Im Verein kann jede und jeder Mitglied werden. Neben dem Mitgliedsbeitrag von 1 Euro pro Monat, finanziert er sich aus Spenden sowie größtenteils den Erlösen aus den Kioskverkäufen.

Wie viel kostet die Teilnahme am Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler? Zahlen leitende Lehrkräfte und Jugendliche, die an der Essenszubereitung beteiligt sind, den gleichen Betrag wie alle anderen?

Wer regelmäßig an der Mittagsverpflegung teilnehmen möchte, kann sich im Voraus dafür anmelden. Früher haben Eltern und Lehrkräfte den entsprechenden Betrag monatlich für das Essen überwiesen. Da dies nicht immer geklappt hat und des Öfteren vergessen wurde, sind wir auf ein SEPA-Lastschriftmandat umgestiegen. Das heißt, die Eltern melden ihre Kinder oft schon zu Beginn des Schuljahres für eine bestimmte Anzahl an Essen pro Woche an. Pro Essensteilnahme berechnen wir 4 Euro. Die Lehrerinnen und Lehrer, die mitessen möchten, zahlen den gleichen Betrag. Darin enthalten sind Hauptgang plus Salat, Dessert und Wasser als Getränk. Nachholen kann sich bei uns jeder Essensgast so oft wie er oder sie möchte.

Die leitenden Lehrkräfte nutzen für die Besorgungen der Lebensmittel den privaten PKW – für sie ist die Teilnahme am Mittagessen kostenlos. Die Schülerinnen und Schüler, die an der Essenszubereitung beteiligt sind, zahlen für die wöchentliche Essensteilnahme nur 20 Euro für ein halbes Jahr.



Das klingt nach einer gelungenen Umsetzung. Wie gestaltet sich die Feedbackkultur? Finden regelmäßige Evaluationen zur Zufriedenheit mit dem Mittagessen statt? Wie erreicht sie das Feedback?

Die Schülerinnen und Schüler stehen alle untereinander in Kontakt, tauschen sich gegenseitig darüber aus, was ihnen gut schmeckt, gefällt und was sie verändern möchten. Während der Kocheinheiten kommen auf diese Weise spannende Gespräche mit wertvollem Feedback zustande. Zudem können wir aufgrund der überschaubaren Größe an Essensgästen Rücksicht auf individuelle Wünsche oder Unverträglichkeiten nehmen und stehen hierzu in engem Kontakt mit Eltern, Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrkräften.

2016 habe ich zudem eine große Evaluation durchgeführt. Das Ergebnis hat uns ermutigt genau so weiterzumachen wie bisher.

Welche Tipps können Sie anderen Schulen mit auf den Weg geben, wenn sie das Konzept Schüler kochen für Schüler ebenfalls in den Schulalltag integrieren möchten?

Ganz kurz gesagt: Sich einfach trauen! Natürlich müssen für die Umsetzung eines solchen Konzeptes alle Beteiligten an einem Strang ziehen. Ausschlaggebend ist, dass es zu Beginn eine Person gibt, die die Idee vorschlägt und das Interesse der anderen weckt. Meiner Meinung nach können Schulen, denen (genau wie uns damals) bereits eine Küche zur Verfügung steht, direkt einen Probelauf starten. Lehrkräfte, die das Projekt betreuen, finden sich meiner Erfahrung nach ganz schnell, weil es viele Hobbyköchinnen und -köche gibt.

Bei der konkreten Planung muss in jedem Fall das Gesundheitsamt miteinbezogen werden. Ein persönliches Gespräch kann helfen die Rahmenbedingungen abzuklären. Wenn ein Gesundheitsamt beispielsweise fordert, dass alle Schülerinnen und Schüler, die an der Essenszubereitung beteiligt sind, eine kostenpflichtige Belehrung durch das Gesundheitsamt benötigen, muss über deren Finanzierung nachgedacht werden.

Zum Schluss möchte ich nochmals alle Schulen dazu ermutigen, das Konzept der Selbstbewirtschaftung für sich auszuprobieren, denn neben den oben genannten Vorteilen, trägt es maßgeblich zu einem positiven Schulklima bei.



Nähere Informationen:

- [Webseite der Adolf-Reichwein-Schule in Heusenstamm](#)
- [Video über die Aktion „Schüler kochen für Schüler“](#)
- [Präsentation über die Adolf-Reichwein-Schule in Heusenstamm](#)

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.

Die Adolf-Reichwein-Schule teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihre Ansprechpartnerin ist:

Frau Doris Huber

Telefon: 06104 60070

E-Mail: d.huber@ars-heusenstamm.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.