

Mittags am G 8: Ohne Mampf kein Dampf

Ein Überblick über die Mittagsangebote an den Bamberger Gymnasien: zwischen Mensa-Plänen und Pommes-Bude, Mittagstourismus und Kochkurs

Seit September 2004 läuft auch in Bamberg für die 5. und 6. Klassen das Achtjährige Gymnasium G 8. Um die gesamte Schulzeit zu verkürzen, haben die SchülerInnen nun an mehreren Nachmittagen in der Woche Unterricht. Klar, dass sie dann in den Mittagspausen etwas essen wollen. Nur was?

Allein am Beispiel der Mittagsverpflegung wird deutlich, wie überstürzt, wie wenig durchdacht und wie konzeptionslos die bayerische Staatsregierung ihre „Schulreform“ durchgedrückt hat. Die Schulleitungen wurden allein gelassen und müssen nun – oft notdürftig – eine ordentliche Verköstigung organisieren.

Finanzielle Unterstützung vom Freistaat ist nicht zu erwarten. Stattdessen darf die Stadt als Schulaufwandsträger die Kosten für nötige Umbauten selbst tragen, bzw. auf das Ganztagschulprogramm der Bundesregierung zurückgreifen (das von Bayern allerdings anderweitig immer als unangemessene Einmischung des Bundes kritisiert wird).

Das wüste Reformchaos der Stoiber-Regierung dürfen wie immer die gleichen ausbaden: Schulen und SchülerInnen. Die 99Z hat nachgefragt, wie sie das bewerkstelligen:

Meistens Selbstverpflegung

Britta und Jaqueline* kaufen sich in ihrer Mittagspause am liebsten ein paar Pommes mit Ketchup und Mayo. Sie sind beide 12 Jahre alt und gehen in die 6. Klasse eines Bamberger Gymnasiums. Nachmittags-



Döner, Pizza, Pommes – immer noch die Renner in der Mittagspause am G 8

Photo: Erich Weiß

unterricht haben sie zweimal in der Woche, der Weg zur Döner- und Frittenbude dauert keine 5 Minuten. Wie die beiden Freundinnen verpflegen sich an den Bamberger Gymnasien die meisten Schülerinnen und Schüler selbst. Wer sich nichts von zu Hause mitbringt, ist auf den Brotzeitverkauf von Hausmeistern, Bäckereien oder umliegenden Geschäften angewiesen.

DG, EG, und E.T.A.: neue Speisesäle geplant

Am Dientzenhofer- ebenso wie am E.T.A.-Hoffmann- und am Eichendorff-Gymnasium gibt es konkrete Pläne für den Neu- oder Umbau von Speisesälen.

Dort sollen externe Dienstleistungsunternehmen den Essensverkauf und die Geschirrausgabe übernehmen. „Den Schülern soll für eine möglichst ausgewogene und sinnvolle Ernährung ein qualitativvolles Mittagessen angeboten werden“, sagt Karl Fuchs, stellvertretender Schulleiter am DG, gegenüber der 99Z. Auch am Eichendorff-Gymnasium strebt Direktor Hubert Köberlein ein solches Angebot an. „Wenn möglich frisch zubereitet“, fügt er hinzu. Mit einer Fertigstellung rechnen die Schulen aber vermutlich erst 2006.

Das E.T.A.-Hoffmann-Gymnasium will sogar einen Mensa-Neubau errichten, den ein Pächter bewirtschaften soll. „Ob warmes Essen fertig angeliefert, alles gänzlich neu zubereitet oder ob halbfertige Speisen aufgewärmt werden, hängt vom Pächter ab“, teilt der stellvertretende Schulleiter Joachim Bauer mit. Planungsunterlagen sind bereits bei

der Regierung von Oberfranken eingereicht.

Englische Fräulein: Angebot im Internat

Einen Vorsprung an Erfahrung und Infrastruktur hat das Gymnasium der Englischen Fräulein. Im Tagesheim können sich nämlich auch die Schülerinnen, die nicht im Internat wohnen, ein Mittagessen kaufen. „Da werden vollwertige Mahlzeiten angeboten, die auch viele Lehrer gerne essen“, weiß der Schulleiter Edgar Hagel zu berichten. Dem zunehmenden Bedarf an Mittagsverpflegung steht er gelassen gegenüber.

CG: Mittagessen incl. Spaziergang

Nicht einfach ist die Essensfrage für die schülerstärkste und platzärmste Schule, das Clavius-Gymnasium: Laut Schulleiter

Herbert Michel werden SchülerInnen der 5. und 6. Klassen derzeit von einer Aufsichtsperson zum Aufseesium begleitet und im dortigen Internat verköstigt. Die künftigen 7. und 8. Klassen sollen ihr Essen im Canisiusheim bekommen. Für die späteren 9. bis 11. Klassen des G 8 plant man einen Mittagsraum, in dem sich die Schüler aufhalten und selbst etwas zu essen machen können. „Die Älteren versorgen sich aber am liebsten selbst bei Geschäften in Schulnähe“, so Michels Erfahrung.

FLG: „Learning by cooking“

Aus der Not eine Tugend macht das Franz-Ludwig-Gymnasium: Dort bereiten die Fünft- und Sechstklässler mit einer Hauswirtschaftslehrerin und Berufspraktikantinnen ihr Essen selbst mit zu, zur Verfügung

steht ein Raum mit Küchenzeile. Der stellvertretende Schulleiter Bernhard Faltin gewinnt dem einen pädagogischen Aspekt ab: gewissermaßen Ernährungskunde mit Praxisbezug. „Natürlich ist das kein Unterricht und die Teilnahme ist freiwillig“, betont er.

Ergänzend soll ab dem kommenden Schuljahr eine Schüler-AG in Zusammenarbeit mit der SMV den Verkauf von kleinen Brotzeiten selbst organisieren. „Größere Mahlzeiten wollen unsere Schüler meist gar nicht“, so der stellvertretende Schulleiter. Sollte im Zuge der Umsetzung des G 8 aber die Nachfrage nach „richtigen“ Mahlzeiten steigen, so werde das FLG ein entsprechendes Angebot erwägen.

KHG: Angebot für Ganztagsklasse

Am Kaiser-Heinrich-Gymnasium ist nach Auskunft des Sekretariats bislang kein konkreter Ausbau der Mittagsverpflegung geplant. Allerdings gibt es am KHG versuchsweise in der 5. Jahrgangsstufe eine Ganztagsklasse neben dem „normalen“ G 8. Der Unterschied liegt nicht nur im ganztägigen Aufenthalt und in der sozialpädagogischen Betreuung der Kinder: Auch die gemeinsame Mittagsverpflegung – derzeit realisiert am Aufseesium – gehört verpflichtend dazu.

Und was halten die Schüler davon? Zumindest für Britta und Jaqueline wären schulisch organisierte Mittagessen „okay – solange es die Eltern zahlen und nicht das Taschengeld drauf geht. Ein „Pflichtessen“ fänden die beiden Mädchen aber „doof“; schließlich wollen sie auf ihre Pommes – wenigstens ab und zu – doch nicht verzichten.

* Namen von der Redaktion geändert.

Pamina
Bio. Und genießen.

Milch Obst Käse
Wein Pasta
Gemüse
Brot
Kosmetik u. v. m.

Inh.: Katharina Müllerschön
Austraße 14 · Bamberg · Tel. 0951-50 99 399

illustration: cornixart

Das neue digitale
Kopier- &
Druckzentrum

**KOPIER-DRUCK
LADEN**

Buchbinden, schnelles &
hochwertiges Ausdrucken
von Diplomarbeiten,
Facharbeiten und
Bewerbungsunterlagen.

Am Kranen 12 a, 96047 Bamberg
(im ehemaligen Bürozentrum Kutz)
Tel. 0951-982120, Fax 9821233

info@kopier-und-druckladen.de

tägl. 8-19 Uhr, Sa 9-15 Uhr

Notdienst Telefon 0170-6163532

GEORG LUNZ
Malermeister & Baubiologe

Handwerksbetrieb für gesundes Bauen & Wohnen

Wir verarbeiten ökologische
Farben & Putze
Dämmstoffe
Wand & Bodenbeläge

Alte Kreisstraße 20
96123 Litzendorf/Naisa

Fon: 09505/6173
Fax: 09505/95 01 33