Viel Erfahrung sorgt für wenig Müll

Ein Bericht über unsere Mensa und warum nur so wenig Essen weggeschmissen werden muss

In der Mensa der Evangelischen Gesamtschule geht es sehr freundlich zu.

Jeden Tag gehen viele Schülerinnen und Schüler aus unserer Schule in die Mensa. Dort können sie sich an Nudeln, Pizza, Salat, Wok oder dem Tages-Hauptgericht satt essen. Jeden Tag wird so viel Essen gekocht, wie auch benötigt wird.

Über 200 Essensportionen werden pro Tag gekocht

In unserer Schulküche, bei uns auch Mensa genannt, werden dann zwanzig bis dreißig Bleche Pizza und rund zehn bis fünfzehn Kilogramm Nudeln zubereitet. Montags, mittwochs und freitags werden in unserer Schulküche so mehr als zweihundert Essensportionen gekocht. Am Donnerstag dagegen werden doppelt so viele Portionen zubereitet. Kein Wunder, dann gibt es immer Pommes. Und wenn die nicht ausreichen, wird rasch nachgekocht.

Unser nettes Küchenpersonal geht sparsam mit den Essensmengen um, damit möglichst wenig davon in der Abfalltonne landet. Wer nicht satt geworden ist, kann sich aber jederzeit eine weitere Portion nachholen, ohne Aufpreis! Natürlich bleiben auch Essensportionen übrig. Dieses übrig gebliebenen Essen wird in Edelstahlgefäßen aufbewahrt und am Ende der Mittagspause in ein großes Sammelgefäß gegeben. Mit den Getränken wie Wasser und Tee ist das nicht anders. Auf diese Weise werden leider immer auch Speisen und Getränke weggeworfen. Das ist sehr schade, wenn man allein nur an den Hunger in der Welt denkt.

Wir wollten es genauer wissen und haben in unserer Schulmensa nachgefragt. Gottlob wird dort nicht so viel Essen weggeworfen, wie wir zuerst vermutet haben. Denn unser Küchenpersonal achtet sehr darauf, dass das gekochte Essen, also das Essensangebot, mit der Schülernachfrage gut übereinstimmt. Dazu gehört eine Menge Erfahrung. Zum Glück kommt also nicht so viel Essen in die Mülltonne.

Ina Blodau, Melissa Ley

Das Mensa-Rätsel

Gesucht werden zwölf Begriffe rund um das Thema Mensa.

R	O	T	R	X	A	W	A	S	S	E	R	L	O	W	L	Q	N
H	A	U	P	T	G	E	R	I	C	H	T	U	A	L	X	A	U
L	S	K	T	B	C	Y	Q	I	H	W	S	Q	X	N	D	O	D
U	X	E	A	S	S	P	O	M	M	E	S	K	S	A	T	D	E
E	S	S	E	N	S	R	E	S	T	E	R	A	L	C	O	U	L
O	X	W	E	U	K	X	Q	W	U	L	P	L	O	H	L	V	N
W	S	A	L	A	T	L	T	A	Z	T	A	L	S	T	P	T	S
A	O	Y	Q	U	O	L	G	K	S	W	O	K	L	I	C	E	L
O	N	T	N	O	M	X	E	U	Y	A	S	I	B	S	I	L	X
B	K	E	A	B	G	J	I	E	I	L	O	S	C	C	H	L	W
Y	B	E	R	C	B	K	N	C	L	I	M	N	X	H	V	E	U
T	K	T	O	U	O	N	O	H	L	H	J	U	T	Q	A	R	P
X	Z	P	I	Z	Z	A	K	E	S	Z	T	S	O	I	W	F	R

Ina Blodau, Melissa Ley

Ideen für die Schule – FÄRBERGARTEN

Ein Interview mit Michael Wuttke, dem Leiter der Färbergarten-AG an der Evangelischen Gesamtschule

KUZ: „Seit wann gibt es die Färbergarten-AG an der Evangelischen Gesamtschule?"
Wuttke: „Diese Schüler-Arbeitsgemeinschaft (AG) gibt es seit rund drei Jahren bei uns. Sie ist einstündig, sie findet also eine Stunde pro Schulwoche statt. Der Färbergarten gehört dem Kleingarten-Verein Am Trinenkamp hier in Gelsenkirchen-Bismarck."
KUZ: „Wie groß ist dieser Färbergarten?"
Wuttke: „Es sind insgesamt sieben Beete, die diesen Färbergarten bilden. Sieben Beete, wie die sieben Farben eines Regenbogens."
KUZ: „Wer nimmt teil an dieser Schul-AG? Und was wird dort alles gemacht?"
Wuttke: „Pro Schulhalbjahr nehmen zehn bis fünfzehn Schüler teil. Die Schüler lernen aus bestimmten Pflanzen, auch Gartenpflanzen, eine Farbe herzustellen. Im zweiten Schulhalbjahr werden schwerpunktmäßig die Pflanzen aus Samen zu Keimlingen herangezogen, pikiert, umgetopft und als Jungpflänzchen in die Beete gepflanzt. Auch Direktsaat in die Beete gehört dazu sowie die Pflege dieser jungen Pflanzen und die regelmäßige Pflege der Beete. Im Herbst und Winter besteht ein Schwerpunkt darin, aus geernteten Pflanzen und Pflanzenteilen (Blüten, Blättern, Früchten) Pflanzenfarben zu gewinnen."

Dilan Rikani, Karina Yeszhanov

Aus dem Garten in die Küche

Ein Interview mit Frau Wiechers, Hauswirtschaftslehrerin an der Evangelischen Gesamtschule in Gelsenkirchen

KUZ: „Wir würden Ihnen gerne ein paar Fragen zum Küchengarten stellen. Wann ist er entstanden?"
Wiechers: „Etwa vor viereinhalb Jahren."
KUZ: „Wie viele Schüler pflegen den Garten?"
Wiechers: „Unterschiedlich. Das richtet sich danach, wie viele Schüler die AG gewählt haben. Maximal sind es acht aus den Jahrgängen 8, 9 und 10."

Blühende Hochstauden

Kräuterspirale

KUZ: „Was wächst im Garten?"
Wiechers: „Stauden und Knollen, ein-, zwei- und mehrjährige Pflanzen wie z. B.: Rosen, Dahlien, Hibiskus, Astern, Wicken, Sonnenblumen und Stockrosen. Wir haben eine Kräuterspirale und Nutzpflanzen wie Salat, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Spargel, Radieschen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika."
KUZ: „Haben Sie einen Gartentipp für uns?"
Wiechers: „Keine Chemikalien einsetzen, sondern den Garten biologisch bewirtschaften und für die Pflanzen den richtigen Standort auswählen."
KUZ: „Wozu nutzen Sie die Pflanzen?"
Wiechers: „Für Dekorationen und zum Kochen."
KUZ: „Haben Sie auch Pflanzen, die im Winter wachsen?"
Wiechers: „Nein, außer wenn der Winter sehr mild ist, dann überleben einige Kräuter."
KUZ: „Welche Pflanzen kann man essen?"
Wiechers: „Alle Nutzpflanzen, aber manchmal auch nur Teile von denen. Kartoffelfrüchte sind z. B. giftig, nur die Knollen unter der Erde kann man essen."

Ercan Demirel, Zarah Roszak

EXPERIMENT

Aus Rotkohl wird lila-rote Farbe

Aus einem Stück Rotkohl lässt sich mit einfachen Mitteln ein sehr intensiver lila-roter Farbton herstellen. Du schneidest ein Stück Rotkohl mit einem Küchenmesser in feine Streifen. Schon beim Schneiden merkst du, dass deine Finger lila-rot werden. Der Rotkohl gibt einen Farbstoff ab, der in seinen Zellen stecken muss. Die Rotkohlstreifen werden in einem Kochtopf mit etwas Wasser gekocht, so etwa 20 Minuten lang. Dann den Kochsaft in eine Schüssel ohne die Rotkohlstreifen abgießen. Du kannst auch den ganzen Topfinhalt in ein Küchentuch schütten, sodass der Kochsaft in die Schüssel abtropfen kann. Die Streifen Rotkohl bleiben im Küchentuch hängen und du kannst sie essen. Mit einem Pinsel lässt sich die lila-rote Wasserfarbe auf Papier auftragen. Rotkohlsaft kann man mit Schreibfedern wie Tinte verwenden.

Semanur Akman, Selin Türkkal

EXPERIMENT

Eier färben mit natürlichen Farben

Dazu brauchst du rohe Eier. Und die Eier müssen weiß sein, mit braunen Eiern geht es nicht. Nun kann es losgehen: Die Eier werden für mehrere Minuten in eine Lösung von Essig und kaltem Wasser (im Verhältnis 2:1) gelegt. Dies dient dem Entfetten der Eier, damit die Farbe auf der Schale besser haftet. Nun trocknest du die Eier vorsichtig ab, um sie dann für zehn Minuten zu kochen (Eier vorher anpiksen, damit sie nicht platzen). Anschließend noch weitere zehn Minuten ziehen lassen. Je nachdem, was du noch ins Kochwasser legst, bekommen die Eier dann eine ganz unterschiedliche Farbe.

- Rot – frische Rote Bete oder roter Früchtetee
- Lila – Rotkohlsaft
- Gelb - Speisezwiebeln oder Kamillentee
- Grün – Mate-Tee

Zum Schluss werden die bunten Eier im Wasserbad abgeschreckt und mit etwas Speiseöl und Küchenkrepp polieren, dann entsteht ein wunderbarer Farbglanz.

Der besondere Tipp:
Gib einfach etwa zwei Gramm Alaun (dass bekommst du in jeder Apotheke) auf einen halben Liter Kochwasser, und die Farben werden noch intensiver.

Semanur Akman, Dilan Rikani, Selin Türkkal, Karina Yeszhanov