

*„Sommergeschnetzeltes mit Reis, Rösti mit Salatgarnitur, Quark und Lachs, Tortellini-Auflauf, hausgemachte Limonade“*

Meine Damen und Herren,

was sich wie ein Auszug aus der Speisekarte einer ortsansässigen Gastwirtschaft anhört, ist nur ein minimaler Teil des Speiseplans des Schulbistros der Mittelschule am Glasberg in Mömbris Schimborn. Vier Tage die Woche essen ca. 40 Schüler für 2,50€ in einer stressfreien Atmosphäre leckeres Essen und bekommen ganz nebenbei die dazugehörigen Tischsitten vermittelt.

Möglich macht dies nicht etwa ein externer Anbieter, sondern die Schüler selbst.

Dazu ein paar Eckdaten:

6 bis 8 Schüler kochen ein frisch zubereitetes, gesundes Mittagessen. Dabei organisieren die Schüler den Vorgang des Kochens nach und nach immer selbstständiger. Es werden soziale Kompetenzen in „Echtzeit“ erprobt, wichtige Schlüsselqualifikationen für einen erfolgreichen Start in das Berufsleben geschult, selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten im Team erlernt und das Durchhaltevermögen trainiert. Genauso bilden sich die Teamer des Bistros durch außerschulische Experten wie Floristen, Profi-Köche und Ernährungsberater weiter.

Angefangen hat alles mit der Idee, den Schülern ein warmes Mittagessen anzubieten. Nachdem damals noch am alten Standort oben in Mömbris ein Raum frei gemacht und zwei gebrauchte Küchen geschrubbt und aufgebaut wurden, entstand das Projekt „Schulbistro“. Heute bildet dieses Bistro den Mittelpunkt des neu gestalteten Schulhauses in Schimborn und macht einen bedeutenden Teil des Schulprofils aus.

Möglich machen dies seit Anfang neben anderen vor allem zwei Lehrkräfte an der Mittelschule am Glasberg. Silvia Krämer und Veronika Peter haben dieses Projekt mit viel Herzblut auf die Beine gestellt. Durch ihr langjähriges Engagement, weit über das übliche Maß hinaus, haben sie das Projekt „Schulbistro“ mit ins Leben gerufen und betreuen dies seither. Ich freue mich, dass ich euch in diesem Rahmen einfach mal Danke für eure herausragenden Leistungen sagen darf. Ich finde, die Zeit und manchmal wahrscheinlich auch die Nerven, die ihr für dieses Projekt in den letzten Jahren aufgebracht habt und noch aufbringen werdet, sind bemerkenswert.

Und dass dies etwas Besonderes ist, zeigen auch die vielen Auszeichnungen, die ihr bisher mit eurem Schulbistro erhalten habt: Einer der 10 Gewinner des Wettbewerbs „Ring frei – O.k statt k.o.“, einer der 10 Gewinner der Aktion „school of fish“, Preisträger beim Wettbewerb „Ideen für die Bildungsrepublik“ um nur einige zu nennen. Der Höhepunkt allerdings war im letzten Jahr der Gewinn des Goldenen Tellers als bestes Schulrestaurant Deutschlands. Ich finde, das ist auf jeden Fall ein Applaus wert.

Für eure Zukunft wünsche ich euch weiterhin Durchhaltevermögen und kann nur sagen, macht weiter so. Und da ich bei eurem leckeren Essen aus Erfahrung spreche: Ich komme gerne wieder.

Michael Jüstel