



Klartext

Die Kolumne des Stadtrats

„Gut gemacht“ heißt es auf dem großen Banner, das seit Anfang Juni die Rathäuser Zehlendorf und Lankwitz ziert. In schwarzen Lettern auf gelbem Untergrund gratulieren Frau Bezirksbürgermeisterin Richter-Kotowski und ich als zuständiger Stadtrat an unseren beiden Amtssitzen allen Abiturientinnen und Abiturienten herzlich zu den bestandenen Prüfungen! Ich weiß, unter welch schwierigen Rahmenbedingungen diese Prüfungen

in diesem Jahr über die Bühne gehen mussten. Corona hat Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften, Hausmeistern, dem Reinigungspersonal, den Kolleginnen und Kollegen des Schulamtes sowie allen weiteren am Schulbetrieb Beteiligten alles abverlangt. Aber es ist geschafft, mit den letzten mündlichen Nachprüfungen am 19. Juni und den Zeugnisausgaben am 23. Juni können wir das Kapitel Abitur 2020 glücklich abschließen. Die bekannten Hygiene- und Abstandsvorschriften wurden in vorbildlicher Weise eingehalten, und darauf dürfen wir stolz sein!



Es grüßt Sie herzlich
Ihr Frank Mückisch
Bezirksstadtrat

Probeverkostung von Schulmittagessen

Die Mittagsmahlzeit ist der „Bauch der Schule“, schreibt Bildungssenatorin Scheeres. Bei der Zentralen Probeverkostung wird in einem fairen Duell darum gerungen, wer als Verpflegungsdienstleister künftig das Schulmittagessen in Grundschulen und Förderzentren bereitstellen darf.

Nach drei Jahren Vertragslaufzeit stand im Frühjahr 2020 erneut eine Probeverkostung auf dem „Speiseplan“ des Schulamts: Pandemiebedingt um einen Monat verschoben, fanden sich Jurys und Ersatzjurys am 25./27. Mai an der Wilma-Rudolph-Oberschule ein, um sich von „duellierenden“ Caterern bekochen zu lassen. Die integrierte Sekundarschule bietet ideale räumliche Voraussetzungen für das Wettkochen. „Es darf keine Stromschwankungen geben, denn wir brauchen richtig Power“, warnte Simone Schmidt, im Schulamt Ansprechpartnerin für Ausschreibungen und Vertragsschließungen, schon im Vorfeld vor einem Szenario

möglicher Wettbewerbsverzerrungen. Deshalb hat das Amt für genügend Starkstromkapazität gesorgt. Alle Bieter müssen gleiche Startchancen haben, um ihre gastronomische Kreativität voll auszuspielen. Bei Doppelstandorten (wie z.B. Kopernikus-Oberschule und Dunant-Grundschule) wurde versucht, einen gemeinsamen Auftragnehmer ins Rennen zu schicken. Die Ausschreibung des EU-weiten Vergabeverfahrens erfolgte transparent im Internet.



Zur Auswahl standen ein vegetarisches und fleischhaltiges Gericht: Spinatlasagne und Putenbrust mit

Vollkornreis. Trotz enger Vorgaben hinsichtlich Essenskomponenten und Qualitätsstandards zeigt sich die Kochkunst schon bei der Fähigkeit, die italienische Pasta trotz Warmhaltens „al dente“, oder das Fleisch schmackhaft und saftig zu halten. Den Anteil einer ansprechenden Darreichungsform bei der Gesamtbeurteilung beziffert Schulamtsleiter Dr. Henning von Wittich auf „maximal 50 Prozent“. Essen ist ein sinnlicher Vorgang, deshalb sollen auch alle Sinne stimuliert werden. „Am Probeessen sieht man, wie Caterer mit engen Vorgaben kreativ umgehen und etwas Leckeres daraus basteln können“, schwärmt von Wittich.

Auf der Basis von Standards der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)“ legt der Senat berlinweit Qualitätskriterien für die Schulverpflegung fest, die genau eingehalten werden müssen. Überprüft wird das von der „Qualitätskontrollstelle“ des Senats. Regelmäßig entsendet sie Testesser in die Mensen, um die Verpflegungsqualität im Alltagsbetrieb zu überprüfen. Dem

Zeitgeist entsprechend, wird Wert auf vitaminreiche Kost gelegt, auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, auf einen signifikanten Bio- und Rohkostanteil, auf „Fairen Handel“. Hinzu kommen die vorzugsweise Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, sowie die Möglichkeit, Allergiker- bzw. religiösen Spezialessen bereitzustellen.



Je nach schulischen Gegebenheiten variieren die Verpflegungssysteme: Mit „Cook-and-Chill“ findet ein besonders schonendes Verfahren Anwendung: Die in den Produktionsküchen zubereiteten Speisen werden auf ein in Kühlschränken übliches Temperaturniveau heruntergekühlt.

Am Ausgabeort werden sie in Kombidämpfern verzehrfertig gegart. In keiner Weise nachrangig steht diesem Prinzip das „Cook-and-Hold“-Warmverpflegungsverfahren gegenüber: Hier wird das fertig gekochte Mittagessen angeliefert, vor Ort warmgehalten und mithilfe von „Bain-Maries“ ausgeteilt.

Bewertet wird nach einer Punkteskala, und zwar von einer Testverkostungsschuljury und einer vom Bezirk als ausschreibende Stelle gestellten Ersatzjury. Seit 2014 haben die Schulen im Rahmen interner „Mittagessensausschüsse“ (MEA) – paritätisch mit Schulleitungen, pädagogischem Personal und Eltern besetzt – viel stärkere Einflussmöglichkeiten auf die Auswahl des Caterers als zuvor. In beratender Funktion wird auch die Schülerschaft den MEAs beigegeben. Die parallelen Voten von Schul- und Bezirksjury werden verglichen mit dem Ziel, signifikante

Abweichungen zu vermeiden. Seit 2014 gelten berlinweit Festpreise, daher wird der Wettbewerb ausschließlich über Qualität ausgetragen.

Diesmal stellten die coronabedingten Abstands- und Hygieneregeln Köchinnen, Köche und Testesser vor große Herausforderungen. Die in der Regel aus sechs Personen bestehenden Jurys wurden halbiert, teilnahmeberechtigt waren nur Erwachsene. Unter normalen Umständen nehmen rund 150 Personen teil, dieses Jahr musste eine abgespeckte Personenzahl genügen. „Viel Vorarbeit war erforderlich, aber das hat sich gelohnt“, zieht Dr. von Wittich ein positives Fazit.

Die Zuteilungsentscheidungen für den neuen Vertragszeitraum (1. August 2020 bis 31. Juli 2024) werden in Kürze getroffen. Auf das Ergebnis (vermutlich KW 26) darf man gespannt sein. In diesem Sinne: Guten Appetit!

Kurz gefragt

Interview mit Torsten Schreiter zur Schulessen-Probeverkostung - stv. Schulleiter der Wilma-Rudolph-Oberschule -

Zum wievielten Mal hat das Testessen bereits in Ihrer Schule stattgefunden?

In diesem Jahr zum zweiten Mal nach 2017, also am Ende der dreijährigen Vertragslaufzeit.

In diesem Jahr stand die Veranstaltung ganz im Zeichen der Corona-Pandemie.

Wie beurteilen Sie die Disziplin der Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Hinblick auf die Hygieneregeln?

Es ist in meiner Sicht sehr gut gelaufen, ausnahmslos alle haben eine Schutzmaske getragen, die Hygieneregeln wurden vorbildlich eingehalten.

Wie beurteilen Sie die Zusammenarbeit mit dem Schulamt in Vorbereitung der Veranstaltung und wie würden Sie Ihre Rolle dabei beschreiben?

Ich arbeite besonders mit Frau Schmidt sehr gut und vertrauensvoll zusammen und stimme mich eng mit ihr ab. Sie hat die Sache voll im Griff. Meine Aufgabe ist es, in Absprache mit ihr Termine zur Verfügung zu stellen und dafür zu sorgen, dass die Räumlichkeiten bereitstehen. Damit bin ich der schulische Ansprechpartner des Schulamts bei der Vorbereitung der Probeessen und habe hausintern eine koordinierende Funktion.

Danke für das kurze Gespräch!

Torsten Schreiter unterrichtet Mathematik, Physik und ITG (Informationstechnische Grundbildung). Nach der Beauftragung 2006 obliegt ihm seit 2008 offiziell die stellvertretende Schulleitung. Seit einem Vierteljahrhundert ist er an der Wilma-Rudolph-Oberschule tätig, somit ein Mann der ersten Stunde nach Schulgründung. Der Berliner lebt seit 1998 in Potsdam.

Impressum

Herausgeber: Frank Mückisch, Bezirksstadtrat für die Abteilung Bildung, Kultur, Sport und Soziales

Redaktion: Christian Urlaub, E-Mail: christian.urlaub@ba-sz.berlin.de, Telefon: 030/90299-3420