

Vorbildliches Mensa-Essen

Küche des Nordsee-Internats schnitt hervorragend ab

ST. PETER-ORDING „Ungesund, verkokt und unhygienisch: Die Verpflegung in deutschen Schulmensen ist nach Einschätzung von Wissenschaftlern schlecht“, titelte „Focus online“. „Es gibt Defizite, die man zum Teil als gravierend bezeichnen muss“, wird der Ernährungswissenschaftler Professor Volker Peinelt von der Hochschule Niederrhein zitiert. Immerhin rund 200 Mensen (vor allem in Nordrhein-Westfalen) wurden in den vergangenen fünf Jahren von der Hochschule Niederrhein untersucht, wie es in einer Pressemitteilung heißt. Ernüchterndes Fazit: Rund 90 Prozent der Schulen erfüllten die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung nicht. Das größte Problem, so Peinelt, seien die langen Warmhaltezeiten. „Das Essen wird extern gekocht, warm angeliefert und in den Schulen bis zu sechs Stunden lang warmgehalten.“ Das sei deutlich zu lang – nach dieser Zeit sei das Essen zerkokt und sowohl Vitamine als auch Geschmack dahin.

Anders in der Mensa der Nordsee-
schule, die vom Nordsee-Internat
St. Peter-Ording bewirtschaftet wird,
und bei Professor Peinelt Höchstwertungen erzielt hat: Mit drei von drei Kochmützen und 97 von 100 möglichen Punkten können sich die Speisen nicht nur sehen, sondern auch bestens verpeisen lassen. Garant für den Geschmack sind Küchenchef Greve und sein Team, das allein drei Profiköche täglich im Einsatz hat, um ein Essen mit Vorbildcharakter für die Schüler auf den Tisch der Mensa zu bringen. *hn*



Im Nordsee-Internat ist Essen ein Genuss.