



Im Niedersächsischen Internatsgymnasium (NIG) in Bad Bederkesa wurde die Aula zur Mensa umfunktioniert, weil der Speisesaal zurzeit renoviert wird. Das verdirbt aber keinem den Appetit, denn das Essensangebot von Köchin Ina Forster ist trotzdem **gewohnt lecker und abwechslungsreich**. Foto mj

Schlemmen wie bei Müttern

In der Küche des Niedersächsischen Internatsgymnasiums wird frisch gekocht – Speisesaal wird renoviert

VON DENNIS PAASCH

BAD BEDERKESA. „Ich kann mich hier kulinarisch richtig austoben“, sagt Ina Forster. Und das merkt man an den Speisen an, die die Köchin am Niedersächsischen Internatsgymnasium (NIG) in Bad Bederkesa zaubert. Die Gemüsebratlinge aus eigener Herstellung verbreiten einen köstlichen Duft in der kleinen Behindertenküche, mit herzhaften Aufläufen und Suppen begeistert die Küchenfee die Gaumen der Schüler und der Lehrer – alles frisch zubereitet, fast wie bei Müttern.

Man könne die Schülerverpflegung des NIGs nicht mit der anderer Schulen vergleichen, sagt Schulleiter Peter Duryn. „Wir haben hier durch den Internatsbetrieb ganz andere Möglichkeiten, aber auch ganz andere Aufgaben, die wir erfüllen müssen“, so Duryn. Er sehe das gemeinsame Mittagessen der Internatsschüler als einen wichtigen Bestandteil des Alltags an. Die Schüler sollen sich heimisch fühlen – das Essen als festes Ritual der Internatsfamilie. Duryn ist sich sicher: „Unser Essen ist sehr gut, aber die anderen Mensen im Landkreis machen auch gute Sachen. Wichtig ist in erster Linie, dass die Schüler überhaupt versorgt werden.“

80 bis 100 Jugendliche essen regelmäßig im Speisesaal des Internats. „Internatsschüler bilden davon natürlich einen erheblichen Teil. Aber auch einige



Hausgemachte Gemüsebratlinge: Ina Forster, die Köchin am NIG, bereitet auch die vegetarischen Speisen frisch zu. Foto pas

„Heimschläfer“ essen regelmäßig hier. Auch die genießen, dass es dort normalerweise nicht nach Mensa aussieht“, so Ina Forster, die seit vier Jahren den Kochlöffel im NIG

schwingt. Normalerweise, weil der eigentliche Speisesaal des Gymnasiums gerade renoviert wird. Die Mittagsverpflegung ist bis zur voraussichtlichen Fertig-

stellung des neuen Speise- und Küchentraktes im Hauptgebäude gegen Ende des Jahres in die Aula umquartiert worden – dort bietet die Schüler-AG „Nigler's Break“ sonst Brötchen, Kaffee und Kleinigkeiten an. Nun muss Ina Forster mit den beengten Platzverhältnissen auskommen.

Viele Zutaten aus der Region

Forster ist die Herrin über die Töpfe, erstellt die Speisepläne und achtet beim Einkauf auf die Qualität der Zutaten. Auch sie und ihr Team kommen teilweise nicht um Tiefkühlgemüse herum. Aber das habe auch eine gute Qualität. Ansonsten setze sie viele Produkte aus der Region ein und pflege gute Kontakte zu den Erzeugern und Händlern. „Nur auf ‚Bio‘-Zutaten verzichte ich – das wäre zu teuer“, so die Köchin, die sagt: „Es ist schön, dass ich selbst entscheiden kann, was ich koche. Aber ich weiß natürlich auch, was die Schüler mögen.“ Und sollten ihr einmal die Ideen ausgehen, kann sie vom Küchenausschuss, der zu einem Großteil aus Schülern besteht, bestimmte Tipps bekommen.

„Die Schüler wollen nicht nur Schnitzel, Pommes und Gyros auf dem Speiseplan sehen. In den letzten Jahren wird immer häufiger vegetarisches Essen nachgefragt“, berichtet die Kö-

chin.

2,90 Euro koste das Essen für Schüler, die nicht im NIG wohnen. Die Lehrer – sie zahlen 4,78 Euro – und die Internatsschüler bekommen noch Nachtisch und Selters dazu, erläutert Lehrer Christian Ehlers. Es sei bemerkenswert, was für das Geld kostendeckend auf den Tisch kommt. Und: „Satt werden alle“, berichtet er wissend. Schließlich kommt er fast täglich in den Genuss von Ina Forsters Speisen.

Mensa im NIG

Angebot: Zwei Gerichte täglich, eines davon vegetarisch
Mahlzeiten pro Tag: 80 bis 100
Zubereitung: Das Küchenteam kocht selbst und legt Wert auf gesunde und frische Zutaten
Kosten: 2,90 Euro für Schüler, 4,78 Euro für Lehrer, für Internatsschüler ist das Essen im Gesamtpreis enthalten
Menüpläne: ausführlich im Internet unter <http://nig-bederkesa.net/start/speiseplan.html>

Nächste Woche lesen Sie

Keine Mensa gleicht der anderen. Wo liegen Schwerpunkte? Was bekommen Schüler für ihr Geld? Worauf legen Koordinatoren wert? Im nächsten Teil der NZ-Serie „Unsere Mensa“ am kommenden Dienstag stellt das Schulzentrum in Loxstedt seine Schülerverpflegung vor.

NZ-SERIE
UNSERE MENSA