

Schulen und Kitas in Oldenburg

So schmeckt Mensa-Essen auch der Umwelt

[Anke Brockmeyer](#)

02.06.2025, 13:21 Uhr



Foto: Sascha Stüber

Essen, das auch gut für die Umwelt ist – das ist das Ziel der Mensen in Oldenburg. Aber lassen sich Bio-Gerichte kostengünstig umsetzen? Wir haben geguckt, was in Kitas und Schulen auf den Teller kommt.

Salatbuffet und ein Hauptgericht – den Schülern der IGS in Kreyenbrück schmeckt's, allerdings greifen sie noch immer besonders gern bei Nudeln und Fleisch zu.

Oldenburg - „Bio-Essen aus der Großküche – wie soll denn das gehen?“, hört André Adden häufig. Dass es geht, beweist er jeden Tag: Der Küchenmeister und Chef des Cateringunternehmens Ratatouille zaubert mit seinem Team täglich 5000 Essen für Krippen und Kitas – in Bio-Qualität und aus möglichst regionalen Zutaten. Seit zwei Jahren ist der Betrieb Bioland-Goldpartner. „Das bedeutet, dass 90 bis 100 Prozent unserer Zutaten biologisch erzeugt sein müssen“, erklärt Adden. Um das zu schaffen, setzt er auf Landwirte in der Region. „Wenn sie wissen, dass sie einen Großteil ihrer Erzeugnisse garantiert verkaufen können, lohnt sich für sie die Umstellung auf biologischen Anbau“, macht er deutlich. „Das ist Teil unserer Philosophie – den Landwirten einen Anreiz zu geben, umzustellen“, ergänzt seine Tochter Frederike Adden. Die 28-Jährige ist stellvertretende Geschäftsführerin und trägt die Idee des Vaters begeistert mit.

Die Nähe zu den Landwirten habe auch für Ratatouille einen entscheidenden Vorteil, erklärt sie: „Durch den direkten Kontakt können die Erzeuger viel flexibler auf unsere Bedürfnisse reagieren.“ Und: Ohne den Zwischenschritt über den Großhandel bleiben die Preise niedriger. Das ist ein wichtiger Aspekt, um im Wettbewerb konkurrenzfähig zu sein.

Fleischverzicht

Auch der weitgehende Verzicht auf Fleisch ist einerseits ein Nachhaltigkeitsaspekt, hat andererseits aber auch finanzielle Gründe. „Wir können nicht ständig Biofleisch auf den Tisch bringen“, räumt der Chef ein. Zweimal im Monat gibt's daher eine vollständige Fleischportion, ansonsten findet es sich höchstens als Beigabe, etwa in der Suppe. Die überwiegend fleischlose Ernährung sei anfangs Überzeugungsarbeit gewesen, habe sich aber weitgehend etabliert. Aber wie regional können solche großen Mengen an Lebensmitteln sein? „Unsere Produkte kommen hauptsächlich aus Niedersachsen und Schleswig-Holstein“, sagt André Adden. „Und für alles andere gilt: so nah wie möglich.“

Auszeichnung

Einen ähnlichen Weg geht die Mensa der IGS Kreyenbrück mit ihrem Verein „Kostbar“. „Wir haben 2020 angefangen, auf mehr biologisch und regional erzeugte Lebensmittel umzustellen“, erzählt die Vorsitzende Denise Köhrmann, didaktische Leiterin der IGS. Für „Kostbar e.V.“ arbeitet sie ebenso wie alle anderen Vereinsmitglieder ehrenamtlich. „Wir hätten gern schon früher umgestellt, haben aber gezögert – auch, weil wir weitaus höhere Kosten befürchtet haben.“ Mittlerweile steht fest: Die Schule kommt gut mit ihrem Budget aus. Das Ziel, nahezu 100 Prozent Bio-Lebensmittel und -Zutaten zu nutzen, hat die IGS bereits erreicht. Jetzt wartet sie auf die Bio-Zertifizierung nach EG-Öko-Verordnung und hofft auf die Gold-Auszeichnung für Bio-Außer-Haus-Verpflegung. „Unser Team ist da sehr ehrgeizig“, lacht Denise Köhrmann.



Ratatouille-Geschäftsführer André Adden und Einkaufsleiter Paul Wilking informieren sich bei Nicole Klose auf dem Hof Dolling in Beckstedt.



Vom (Bio-)Hof auf den Teller: Auch der Kohlrabi kommt aus der Region.

Bild: Torsten von Reeken

Stellschraube

Ebenso wie bei Ratatouille ist auch in der IGS-Mensa Fleisch eine wichtige Stellschraube, um die Kosten zu regulieren. Früher kam es jeden Tag auf den Teller, heute noch einmal in der Woche. Sowohl Hühnchen als auch Rind stammen von einem Biohof aus dem Landkreis Oldenburg, auf Schwein verzichtet die Schule vollständig. Aus finanziellen, aber auch aus Umweltaspekten bemüht sich das Mensateam zudem um möglichst wenig Essensreste. Jeden Tag gibt es eine Menülinie statt einer großen Auswahl, in der Sekundarstufe I müssen die Schüler das Essen vorbestellen. So lassen sich die Mengen, die zur Verfügung stehen müssen, vernünftig kalkulieren.

Gemeinsam essen

Für Denise Köhrmann ist das Mensaessen mehr als reine Nahrungsaufnahme. „Das gemeinsame Essen in der Mensa ist ein zentraler Punkt des Schullebens“, betont sie. Unterschiedliche Zutaten und ein abwechslungsreicher Speiseplan sorgen zudem für eine breitgefächerte Ernährungsbildung. „Hier probieren die Schüler auch mal etwas Neues.“ Allerdings, räumt sie ein, „gehen Nudeln immer noch am besten – und Fleisch.“ Am liebsten beides zusammen als Spaghetti Bolognese.

[Mehr zum Thema:](#)

Das **Rahmenkonzept** Schulverpflegung beruht auf einem Ratsbeschluss von 2019. Denn vor dem Hintergrund, dass Oldenburg bis 2035 klimaneutral werden will, „spielen auch Bio-Lebensmittel für eine nachhaltige Gestaltung der Schulverpflegung eine große Rolle“, heißt es von der Stadt.

An den städtischen Schulen werden jährlich rund 600.000 Essen ausgegeben. Langfristig rechnet die Stadt – auch durch den Ausbau weiterer Ganztagschulen – mit bis zu einer Million Schulessen.

Die Stadt übernimmt die Ausstattung von Küche und Speiseraum sowie die Kosten für Strom, Gas und Wasser für die Mensen. Darüber hinaus trägt sie die Differenz zwischen Angebots- und Ausgabepreis. Bei den Grundschulen sind dies rund 0,75 Euro je Essen. Durch die Umstellung ist der Zuschuss insgesamt noch einmal gestiegen – auch, weil die Stadt die Mehrkosten für Bio-Lebensmittel nicht auf die Eltern umlegen will.

Der Bio-Standard wird nach und nach eingeführt und gilt unter anderem für Fleisch, Eier und Milchprodukte. Bei Gemüse hat die Stadt bewusst auf die Forderung nach Bio-Qualität verzichtet. Hier will sie den Mensabetreibern möglichst große Flexibilität bei der Entscheidung auch unter den Aspekten biologische Produktion, Regionalität und Saisonalität einräumen.

Die Oldenburger Uni hat bereits 2004 alle gastronomischen Angebote in ihrer Mensa biozertifiziert.