

„Der Mensch ist, was er isst“ – das besondere ESG-Bistro

Seit dem Schuljahr 2007/08 ist am Edith-Stein-Gymnasium mit Zustimmung des Gemeinderats ein Ganztagesbetrieb in offener Angebotsform eingerichtet, in dem „ein Mittagessen unter Aufsicht des Schulträgers bereitgestellt werden muss“ (Einrichtungserlass vom 31.10.2006). Dieses Angebot wurde mit der Einführung von G8 und viel Nachmittagsunterricht im Rahmen einer guten Schule nach Auffassung der damaligen Schulleiterin Dr. Maria Halbritter und der Schulkonferenz notwendig.

Da die Schule nicht unternehmerisch tätig werden kann, betreibt der Vorstand des Freundeskreises des ESG als gemeinnütziger Verein seit dem Schuljahr 2007/08 das Bistro zur Mittagsverpflegung ehrenamtlich mit allen Risiken dieses „Unternehmens“ und dies äußerst erfolgreich. Die Mitglieder des Vorstandes kommen aus der Eltern- und Lehrerschaft.

Die Vorstandsmitglieder und die amtierenden Vorsitzenden Pia Dußling und Christiane Melter-Wonneberg engagieren sich gemeinsam mit hohem Zeitaufwand, hoher Kompetenz und viel Herzblut für die Sache, auch dann noch, wenn ihre Kinder schon die Schule verlassen haben. Das Bistro ist damit seit nunmehr 10 Jahren ein Paradebeispiel für zivilgesellschaftliches Engagement, welches am ESG seit nunmehr 25 Jahren vorgelebt wird.

Um den Preis für ein Mittagessen sozial verträglich zu gestalten, helfen Mütter und auch Väter sowie die „Bistrokinder“ aus der Schülerschaft sowie auch das Kollegium unentgeltlich bei der Essensausgabe, denn von Beginn an war die Mittagsverpflegung Teil des pädagogischen Konzepts der Schule miteinander und füreinander da sein im Lebensraum Schule.

Am 31.03.2008 erschien ein kämpferischer Artikel in der BNN von Barbara Lindner, Mutter und Mitglied des Freundeskreises

unter dem Titel „Ohne Mampf kein Kampf – oder leere Mägen lernen nicht gerne“. Darin weist sie unter anderem darauf hin, dass man sich nicht mit „Junkfood“ begnügen dürfe, was durchaus im Trend bei der Schülerschaft liege, sondern gesundes frisches Essen anbieten müsse. Das war allerdings mit der kleinen Küche räumlich und rechtlich gar nicht möglich.

Manchmal braucht es dann doch etwas Glück und nicht immer ist ein Mehr an Bürokratie von Nachteil. Eine neue Brandschutzverordnung führte zu einem Anbau und dank Zustimmung des Schulträgers und Gemeinderats zu einer neuen, großen Küche, in der fortan an alles gekocht werden konnte, was das Herz begehrt.

Am 11. Dezember 2014 wurde das Bistro mit einem neuen Konzept, welches keine alten Wünsche mehr offenließ, feierlich eröffnet.

Ein zweiter großer Glücksfall dieser Neueröffnung war die gelernte Hauswirtschafterin und gebürtige Brettenerin Helga Zonsius als neue Küchenchefin, sie hat inzwischen das Bistro an unsere neue Küchenleitung Monja Schneider, gelernte Hauswirtschaftsmeisterin übergeben. Das Bistroteam kocht mit viel Liebe und Kreativität gesund, abwechslungsreich, regional und nachhaltig. Durch großzügige Spenden u.a. der Firma Blanco und vielen kleineren Spenden konnten für das neue Konzept in der Vergangenheit eine Salat- und eine Bedientheke angeschafft werden mit dem Ziel, dass die Schülerinnen und Schüler sich ihren Salat selbst nach Ihren Vorlieben gestalten können. Täglich gibt es verschiedene warme Gerichte welche als vegetarische oder Fleischvariante gewählt werden können.

Die Essenszahlen zeigen, dass das Bistro sich mit dem neuen Konzept in den letzten 10 Jahren zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt hat und auch dem Anspruch einer UNESCO-Projektschule voll und ganz gerecht wird.

Stolz sind wir auf die seit 2023 bestehende Kooperation mit der Paula-Fürst Schule Oberderdingen, in welcher unser Bistro wöchentlich von dortigen Schülern in Rahmen ihrer

Berufsorientierung unterstützt werden. Wir würden uns freuen, wenn wir künftig auch Schüler nach ihrer Schulzeit bei uns als Mitarbeiter begrüßen dürfen und sie sich für unser Bistro als neuen Arbeitsplatz entscheiden.

Seit der Aufnahme des ESG in das Netzwerk der UNESCO-Projektschulen 2008 ist es Aufgabe der Schulgemeinschaft „... das Schulleben im Sinne des interkulturellen Lernens“ zu gestalten und „sich für eine Bildung, die es Menschen ermöglicht, ihre individuelle Persönlichkeit zu entfalten und ein erfülltes Leben zu führen“ zu engagieren (<https://www.unesco.de/bildung/unesco-projektschulen/unesco-projektschule-sein>).

Zusammen mit der Tansania-AG, der Umwelt- und Fairtrade-AG trägt auch das Bistro als eine Säule zur Entwicklung eines gesunden, klimaschonenden und verantwortungsbewussten Lebensstils sowie einer demokratischen Persönlichkeit der Schülerinnen und Schüler bei, welche ihre Vorbilder in den engagierten Eltern, Kolleginnen und Kollegen, dem städtischen Personal und einer zukunftsorientierten Schulleitung haben.

Wir würden uns für die Zukunft wünschen, weitere Unterstützer und Sponsoren zu gewinnen um noch regionaler und nachhaltiger unser Bistro aufzustellen.

Gerne dürfen sich freiwillige Helfer zur Unterstützung unseres Bistros bei der Essensausgabe melden und sich von der Lebendigkeit unserer Schüler anstecken lassen.

freundeskreis@esg-bretten.de

Annelie Richter und Pia Dußling