

Private Schulen als Vorreiter

Privatschulen haben den Wunsch von Eltern nach Ganztagesbetreuung der Kinder früh aufgenommen. Da es nun vermehrt auch öffentliche Tagesschulen gibt, verlieren sie ein Verkaufsargument. Sie setzen darum auf besondere Angebote. **Von Joëlle Weil**



Pädagogische Förderung auch nach Schulschluss: Institut Montana am Zugerberg.

Früher mussten Eltern ihre Kinder in eine Privatschule schicken, wollten sie diese auch über Mittag und in Randzeiten betreut wissen. Es waren private Schulen, die als Erste das Bedürfnis von Eltern nach solchen Angeboten erkannten und entsprechende Angebote einrichteten. «Wir können als nichtstaatliche Schule schneller auf Trends reagieren als öffentliche», sagt Peter Frey vom Verein Zürcher Privatschulen, zugleich Schulleiter der Freien Evangelischen Schule Zürich. «Bereits in den neunziger Jahren haben wir gemerkt, dass die Nachfrage nach einer Mittagsbetreuung steigt. Wir konnten diese integrieren, sonst hätten wir nicht überlebt.»

Nun aber verlieren die Privaten dieses Alleinstellungsmerkmal, weil zusehends öffentliche Tagesschulen sowie Mittagstische und Horte aufgebaut werden. Man fühle sich von dieser Entwicklung aber nicht in die Ecke gedrängt, sagt Frey. «Die

Rundumbetreuung ist zwar eines der Argumente, weshalb viele Eltern sich mit ihren Kindern für eine Privatschule entscheiden. Es ist jedoch nicht das ausschlaggebende.» Das Schulklima oder die individuelle Betreuung und Förderung seien die eigentlichen Gründe für die Wahl eines privaten Angebots.

Trotzdem beobachte man den Trend und nehme diesen ernst: «Da wir als private Institution keine staatliche Unterstützung erhalten, müssen wir uns immer mit neuen Entwicklungen und Möglichkeiten auseinandersetzen und in der Lage sein, neue Bedürfnisse befriedigen zu können.» Das sei wichtig, um konkurrenzfähig bleiben zu können.

Was das bedeutet, sagt Nils Rimmel, Schulleiter des Instituts Montana in Zug. Dort wohnt die Hälfte der 300 Schüler im Internat, die andere nutzt bloss die Tagesstruktur. «Wir sind bemüht, uns mit sehr individuellen Angeboten vom herkömmlichen und existierenden Schulangebot abzugrenzen, und arbeiten



Es ist das Privileg der Privatschulen, Klassen klein halten zu können und so dem Bedürfnis der Eltern nachzukommen.

mit Familien zusammen, die ein erhöhtes Bildungsbedürfnis haben», erklärt der Schulleiter. «Dazu gehört eine weitere pädagogische Förderung, wie individuelle Lernangebote und ein inhaltlich ansprechendes Freizeitprogramm nach Schulschluss.» Dieses sei natürlich auch mit höheren Kosten verbunden.

Offensichtlich mangelt es nicht an Nachfrage: «Das erhöhte Bedürfnis der Eltern hängt auch mit der Entwicklung der Arbeitswelt zusammen. Wenn beide Eltern Karrieren nachgehen, braucht es eine Betreuung der Kinder für den ganzen Tag.» Die Statistik gibt ihm recht. Die Anzahl der privaten Bildungsinstitutionen in der Schweiz ist allein seit 2010 um knapp zehn Prozent gewachsen, von rund 1200 auf rund 1300. In der gleichen Zeit nahm die Zahl der öffentlichen Bildungsinstitutionen von gut 9300 auf 9100 ab. Die privaten gewinnen also zusehends an Boden.

Vor allem Privatschulen, die einen Gymnasiumsanschluss anböten, florieren

derzeit, weiss Peter Frey vom Verein Zürcher Privatschulen. Wartelisten gehören bei vielen Privatschulen mittlerweile zur Realität. Dies hat auch mit den Herausforderungen zu tun, vor denen viele staatliche Schulen stehen: «Die Klassen werden an öffentlichen Schulen grösser und heterogener. Es ist das Privileg der Privatschulen, Klassen klein halten zu können und so dem Bedürfnis der Eltern nachzukommen.» Bei zu langen Wartelisten versuchen Privatschulen, Schülerinnen und Schüler untereinander zu vermitteln.

Grundsätzlich geht es aber allen gleich: Weil sich die Gesellschaft stetig verändert, müssen sich auch die Schulen anpassen, unabhängig davon, ob ihre Trägerschaft nun privat oder öffentlich ist. «Wir bewegen uns alle in dieselbe Richtung und sind mit denselben Entwicklungen konfrontiert. Wir müssen immer am Ball bleiben. Das war früher so, und das wird auch in Zukunft so bleiben», sagt Frey.

Wie man Kinder dazu bringt, gesund zu essen

Kinder sind kritische Gäste am Mittagstisch. Entsprechend schwierig ist die Verpflegung in Schulen und Horten. Viele setzen auf die Dienste von Grossverteilern. **Joëlle Weil**

Gleich ist Mittagspause in der Tagesschule Ländli in Baden. Gedeckte Tische warten auf 120 hungrige Schüler, die bald angerannt kommen. Es riecht nach Tomatensauce. Das Essen wird vom Grossverteiler Arwo angeliefert. Zu bescheiden ist laut Schulleiter Oliver Pfister die eigene Infrastruktur, um selbst im grossen Rahmen kochen zu können. Das Ländli steht damit nicht allein da: Die Arwo-Stiftung liefert täglich 450 Mittagessen an Schulen aus. Sie steht vor der Herausforderung, so viele Schüler und Eltern wie möglich zufriedenzustellen. Das sei schwer, sagt Pfister. «Essen ist ein sehr emotionales Thema. Da spielen Ideologien und verschiedene persönliche Vorstellungen eine tragende Rolle.»

Das weiss auch Judith Krepper von der grössten Anbieterin für Kinder- und Jugendverpflegung, «Menu and More». Das Zürcher Unternehmen verpflegt täglich 12 000 Personen an Mittagstischen von Schulen und Horten in der gesamten



Pizza, Pasta und Pommes stehen zuoberst auf der Hitliste: Schüler an der Zurich International School in Adliswil.

Deutscheschweiz. «Wir wissen alle, Kinder lieben die drei P: Pizza, Pasta, Pommes frites», sagt sie. Die Herausforderung besteht darin, den jungen Gästen auch anderes schmackhaft zu machen. «Mit ein wenig Phantasie, Fingerspitzengefühl und viel Probieren kann man Kinder dazu bewegen, auch mal Neues oder

bisher nicht so Beliebt zu testen», sagt sie. «Brokkoli wird eher akzeptiert, wenn man ihn beispielsweise als Baum anpreist.» Und statt Tofugeschnetzeltes werden vegetarische Burger in allen möglichen Variationen und Formen angeboten. Selbst klassische Kinderhits werden möglichst gesund zubereitet: Anstelle von Pommes frites gibt es fettärmere Ofenfrites, der Pizzateig besteht aus Vollkornmehl.

Was die Vorstellungen der Erwachsenenwelt über gesundes Essen in Schulen sind, zeigen die Ernährungsrichtlinien der Stadt Zürich. Empfohlen werden zwei bis vier vegetarische Mittagessen pro Woche «mit Milch, Käse, Ei, Tofu, Hülsenfrüchten, Quorn oder Seitan als Proteinquelle». Nur einmal soll es verarbeitete Fleischprodukte wie Chicken-Nuggets, Bratwurst oder Brätchügel geben. Ebenfalls höchstens einmal sollten fettreiche Speisen wie Paniertes, Rahmsaucen oder Blätterteig auf dem Speiseplan stehen, empfiehlt die Stadt.

Eine zusätzliche Herausforderung sind Allergien. «Es gibt zunehmende Tendenzen, was den Bereich Lebensmittelintoleranzen betrifft», sagt Krepper. Menu and More arbeitet eng mit dem Allergiezentrum Schweiz zusammen und stellt den Kunden über 47 laktose- und

glutenfreie Menükomponenten als Einzelportionen zur Verfügung. «Damit können die von einer Unverträglichkeit betroffenen Kinder einfach und sicher verpflegt werden.»

Die Arwo orientiert sich bei ihrer Arbeit an der gängigen Ernährungspyramide und achtet zusätzlich darauf, saisonal, regional oder mit reduziertem Salz- und Zuckergehalt zu kochen. Die Arwo und die Tagesschule Ländli stehen in ständigem Kontakt, um den Essensplan anpassen und optimieren zu können. «Eine eigene Schulküche in der Grösse zu haben, die eine eigene Mittagsproduktion zulassen würde, ist schon ein kleiner Traum», sagt Oliver Pfister. Man könnte dann noch besser auf die Bedürfnisse der Schüler eingehen, und diese hätten einen Bezug zum Koch. «Wir hätten dann noch genauere Rückmeldungen vonseiten der Schüler oder auch Eltern, die wir schneller umsetzen könnten.»

Dass das Essen trotz allen Bemühungen nicht immer allen schmeckt, damit hat sich Pfister abgefunden. Am Fünftklässler-Stammtisch kaut ein Knabe missmutig an einem Salatblatt, andere schieben die Penne auf dem Teller herum. Erst als zum Dessert Schoggi-Eili verteilt werden, hellen sich die Gesichter der etwas mürrischen Schüler wieder auf.