



Das Salatbuffet der Hansenberg-Mensa kommt immer gut an.

Foto: RMB/Heinz Margielsky

Mehr Flexibilität im „Lernlabor“

HANSENBERG Mentoren-Tandems begleiten jeden Schüler / Oberstufengymnasium will sich mit Schullandschaft vernetzen

Von Bernd Minges

JOHANNISBERG. „Unsere Schüler würden am liebsten alles machen“, sagt Schulleiterin Susanne Gebauer. Auf dem Hansenberg gibt es keinen Stillstand. Allein schon die vielen Teams, die an bundes- und europaweiten Wettbewerben teilnehmen, sprechen für sich. Dabei sahen die Internatsschüler jede Menge Preise ab, sei es bei den Bundeswettbewerben Informatik und Mathematik, bei „Jugend forscht“ oder „Jugend gründet“, um nur einige zu nennen.

Das Oberstufengymnasium will dieses Engagement und die Selbstorganisation des Lernprozesses weiter fördern und führt jeweils von montags bis freitags in der dritten und vierten Stunde ein „Lernlabor“ ein, in dem sich die Jugendlichen mit differenzierten Aufgabenstellungen, mit Wettbewerben und besonderen Projekten befassen können.

Die Idee des Lernlabors sei entstanden, nachdem sich Leh-

rer des Hansenbergs über Konzepte an besonders erfolgreichen Schulen Deutschlands und Österreichs informiert hatten. In einem Brief an die Eltern bezieht sich die Schule auf ihr Leitbild, „in dem die Individualisierung des Lernprozesses Ihrer begabten, zum Teil für ganz unterschiedliche Dinge interessierten, Kinder im Mittelpunkt steht“. Dies sei im normalen Unterricht nicht optimal realisierbar. In Zeiten von Youtube und digitalen Medien sei Frontalunterricht ohnehin „19. Jahrhundert“, sagt Susanne Gebauer.

Mentoren für Schüler

Die stärkere Flexibilität und Differenzierung des Unterrichts, in dem die Jugendlichen mehr Verantwortung für den Lernprozess übernehmen, geht einher mit einer intensiveren Begleitung durch Mentoren für jeden einzelnen Schüler, einem Mentoren-Tandem aus Lehrern und Sozialpädagogen.

MENSA MIT BIOZERTIFIKAT

► Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung **ausgezeichnete Hansenberg-Mensa** wird von der Katerine GmbH und Stefan Schönbauer geführt. Der Küchenchef sorgt mit seinem Team dafür, dass rund 200 Internatsschüler sowie Lehrer täglich von morgens bis abends versorgt werden.

► Neben **Frühstück, Mittag- und Abendessen** gehören dazu auch drei Zwischenmahlzeiten. Grundsätzlich werde alles frisch

und mit Lebensmitteln aus der Region zubereitet, sagt der 33-Jährige, der immer auch eine „Biolinie“, **veganes und vegetarisches Essen** und einmal die Woche ein „Wunschessen“ anbietet, das durchaus auch ein Burger sein kann. Ein Renner ist die Salatbar.

► Bei einer **Küchenumfrage**, sei das Angebot der Mensa mit 13 bis 15 Punkten bewertet worden, freut sich Schönbauer darüber, dass die Arbeit des Küchenteams geschätzt wird.

Seit seiner Gründung vor mehr als zehn Jahren hat das Oberstufengymnasium, für das sich nach wie vor rund 300 Jugendliche für die 70 Plätze im neuen Schuljahr bewerben, den besonderen Status einer Versuchsschule. Wichtig sei ihr eine Öffnung in die Schullandschaft hinein und dass andere Schulen „an unseren Erfahrungen teilhaben können“, betont Susanne

Gebauer. Das könne durch Fortbildungsveranstaltungen, durch den regelmäßigen Austausch über neue Lernformen und durch Kooperationen mit anderen Schulen umgesetzt werden.

Rund 200 Schüler, die vorwiegend aus dem Rhein-Main-Gebiet kommen, werden laut Schulleiterin von 32 Lehrern, darunter auch Teilzeitkräfte, unterrichtet. Der Schulbesuch

ist kostenfrei. Für die Unterbringung und Verpflegung bezahlen die Eltern 350 Euro monatlich.

Die Schulleiterin legt Wert wie jede andere Schule Wert auf Zertifikate und Gütesiegel als Anerkennung der Arbeit und als „Wiedererkennungswert“. Unter anderem ist der Hansenberg als MINT-freundliche Schule für naturwissenschaftliche und mathematische Fächer ausgezeichnet, für vorbildliche Berufs- und Studienorientierung, für die Förderung hochbegabter Schüler, für die Vermittlung mehrsprachiger und internationaler Kompetenzen und wie andere Schulen im Rheingau mit Zertifikaten für eine gesundheitsfördernde Schule.

Zertifiziert ist auch die Mensa. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat sie mit der Note eins bewertet und ihr ein Biozertifikat verliehen. „Wenn es in der Mensa nicht schmeckt, kann man keine Internatsschule führen“, hebt die Schulleiterin die Bedeutung der Verpflegung hervor.