

# 146 Eltern bringen frisch Zubereitetes auf den Mittagstisch

Das Geschwister-Scholl-Gymnasium hat nach einem Jahr Umbauzeit seine neue Mensa eingeweiht

**Sittenbuch.** Die neue Mensa des Geschwister-Scholl-Gymnasiums ist eingeweiht. Den Betrieb sichern allein die Eltern der Schüler.

Von Gabriele Müller

Zur Eröffnung der Schulmensa gab's vergangene Woche Kartoffelsuppe für die Schüler gratis – 600 Portionen insgesamt. Mit einem Festmenü inklusive Service haben zwanzig Lehrer zwei Tage später die 146 sogenannten Koch-Eltern verwöhnt. Ihre ersten Bewährungsproben hat die neue Profiküche also schon bestanden – mit Erfolg. „Wir sind total stolz darauf und fühlen uns pudelwohl“, sagt Iris Bischoff-Roth, die zusammen mit Christel Münch die Mensa mehr oder weniger ehrenamtlich leitet. „Das Kochen macht noch mehr Spaß als vorher.“

Ein Jahr lang haben sie darauf gewartet, dass die Räume, in denen bisher gegessen wurde, ihre heutige Gestalt bekommen. Immer wieder haben sie mit den Architekten über Wünsche und Anregungen gesprochen. Anstelle der geschwungenen Trennwandkonturen des bisherigen Aufenthaltsraumes gibt es nun gerade Linien und hohe Fenster, durch die viel Licht in den Raum fällt. Tische und Stühle drängen sich nicht mehr auf 130 Quadratmeter, sondern verteilen sich auf 300 Quadratmeter. Neben der Profiküche und den neuen Räumen für Vorratshaltung und Spülmaschine ist im Zuge der Umbauten noch eine Mediathek mit sechs Computerarbeitsplätzen für die Oberstufenschüler entstanden. Die Schulleiterin Irmgard Brendgen findet das Ergebnis der Umbaumaßnahme vollständig gelungen. „Es hat lange gedauert, dafür ist das Ergebnis toll geworden – alle sind damit höchst zufrieden.“

Zwischen achtzig und hundert Schüler können im Speisesaal der neuen Mensa dienstags, mittwochs und donnerstags ein frisch zubereitetes Mittagessen mit Salat, Nachtisch und Getränk bekommen. Es sind allein die Eltern, die den Betrieb der Mensa ermöglichen. Neben Iris Bischoff-Roth und Christel Münch sind es die 146 sogenannten Koch-Eltern, die in Gruppen zwischen sechs und acht Personen dreimal pro Woche zwei Essen für die Schüler auf den Tisch bringen – eines davon ist immer vegetarisch.

Etliche Eltern, erzählt Bischoff-Roth, nehmen für ihren Kücheinsatz sogar Urlaub. Jeder kommt etwa viermal im Laufe eines



„Wir fühlen uns pudelwohl“, sagt die Mensaleiterin Iris Bischoff-Roth.

Foto: Gabriele Müller

Jahres an die Reihe. So ein Küchentag beginnt morgens um halb neun und endet erst am Nachmittag. Die Zutaten besorgt Christel Münch. Damit sie planen kann, müssen die Schüler ihr Essen vorbestellen. Die Einkäufe verteilt sie auf die dafür vorgesehenen Regale und Kühlschrankschächer. Das System, mit dessen Hilfe der reibungslose Ablauf organisiert wird, ist eine logistische Meisterleistung. Noch in der Erprobung ist das Salatbuffet, das ohne Vorbestellung in Anspruch genommen werden kann.

Eltern können ihr Kind fest für ein ganzes Schuljahr anmelden; erforderlich ist das aber nicht. Mit Hilfe eines von einer Bank gesponserten Abbuchungsgerätes können die Kinder jeweils bis zum Donnerstagabend einer vorhergehenden Woche die Mahlzeiten für die

einzelnen Tage der nächsten Woche buchen. Das funktioniert durch die Eingabe einer zweistelligen Zahl, die jeder dem Speiseplan entnehmen kann. Der Preis für die Mahlzeit wird von einer speziellen Geldkarte abgebucht. Danach wird der Bon für das jeweilige Essen gedruckt. Schon die Fünftklässler gehen mit dem Bestellsystem ganz locker um, wie Iris Bischoff-Roth beobachtet hat.

Während der Bauzeit gab es nur angeliefertes Essen für die Fünft- und Sechstklässler auf provisorisch aufgebauten Bierbänken in der Aula; die Größeren besorgten sich etwas im Einkaufszentrum, wenn sie Hunger hatten. Jetzt kommt frisch Zubereitetes auf den Mittagstisch. Offenbar gefällt die neue Mensa nicht nur denjenigen, die in ihr arbeiten, sondern auch den Schülern. Lisa Schert findet

es mit der neuen Mensa „viel praktischer. Man muss nicht immer so weit laufen und auch nicht immer das Gleiche essen“. Heiko Kaiser genießt den Blick auf den Schulhof, und Marcel Roth findet es gut, dass es in der neuen Mensa nicht mehr so dunkel ist. Philipp Hafemann schätzt es, dass die Eltern immer kochen, „weil's besser schmeckt“. Ihm gefällt, wie jetzt alles organisiert ist, und dass immer jemand da ist, der darauf achtet, dass alles läuft. Christiane Künkel ist begeistert, dass der Speiseplan abwechslungsreicher ist, und Vera Münch hat schon festgestellt, dass es sich in dem großen, hellen Raum viel angenehmer isst. So viel Lob tut gut. „Dass es so schnell angenommen wird, hätte ich nicht gedacht“, sagt Iris Bischoff-Roth.

StZ, 2. 7. 2008