



# Lecker essen geht auch in der Mensa

Der Verein "Triangel" macht's im Leonberger Schulzentrum möglich

Die Warteschlangen zur Mittagszeit sind ein alltägliches Bild bei der Schulmensa in Leonberg. Über 500 Essen werden jeweils montags bis donnerstags an die rund 2.000 Schüler des Albert-Schweitzer- und Johannes-Kepler-Gymnasiums und der Gerhart-Hauptmann-Realschule ausgegeben. „Die rennen uns die Bude ein“, freut sich Oliver Zander, der Vorsitzende des Vereins "Triangel", der die Mensa betreibt.

2008 wurde der Verein von 13 Mitgliedern gegründet. Heute seien es 280, berichtet Zander. Für 3 Euro erhalten die Kinder und Jugendlichen ein Menü mit Salat und Nachtisch inklusive vegetarischer Variante.

Abgerechnet wird bargeldlos mit einer Chipkarte.

„Die Nachfrage ist größer als gedacht“, erklärt Zander, denn ursprünglich wurde von 150 bis maximal 200 Essen ausgegangen. Für 3,2 Millionen Euro erstellte die Stadt das moderne Mensagebäude. „Der Verein trägt das wirtschaftliche Risiko auf ehrenamtlicher Basis“, stellt er fest. Denn die Zubereitung des Essens übernehmen ehrenamtlich die Kocheltern, die in Gruppen zwischen sechs und acht Personen ca. 8 Stunden das Kochen vorbereiten und anschließend die Küche reinigen. „Wir legen Wert darauf, dass die Produkte aus der Re-

gion kommen“, erklärt Selma Poell (Foto oben rechts), die als Hauswirtschaftsleiterin die Fäden in der Hand hält. Sie organisiert die Abläufe, bestellt Lebensmittel, teilweise in Bioqualität, und hat auch die Leitung über die drei Spülkräfte, die in Kooperation mit dem Verein "Pfiffikus" beschäftigt werden. Um die Personalplanung der Kochelterngruppen einfach zu halten, gibt es ein Intranet, über das sich die Eltern selbst zu Terminen organisieren. „Wenn es klemmt, kann ich auf einen Pool von Springern zurückgreifen, die ich anrufe“, berichtet die 45-Jährige. Manche kochen zwei oder drei Mal im Jahr, andere alle vier Wochen, je nach Lust und Zeitbudget, so die gebürtige Crailsheimerin.

„Die Schüler wollen vor allem ein Essen, das schmeckt“, sagt Poell. Während Fisch weniger gut ankommt, seien Lasagne oder Käsespätzle der große Renner. Wesentlich bei der Vereinsgründung sei die Entscheidung gewesen, selbst frisch zu kochen und nicht auf aufgewärmte vorkonfektionierte Speisen zurückzugreifen, betont Oliver Zander, dessen

Kinder selbst in den Genuss des Essens kamen bzw. noch kommen. Die Qualität der Mittagsmenüs und die Dauerhaftigkeit des Engagements seien verantwortlich für den Erfolg, betont der Vereinsvorsitzende. Jährlich würden über 11.000 Stunden ehrenamtliche Arbeit geleistet. „Aber ohne Frau Poell geht gar nichts“, ist er sich sicher.

Was er sich für die Zukunft wünscht? Noch mehr Mitglieder. Mittelfristig seien rund 500 Mitgliedschaften, die übrigens ohne Gebühr ist, nötig, um die stete Nachfrage nach den Schulmittagessen decken zu können. Auch Sponsoren seien willkommen. Jeder, der Lust am Kochen und Zeit habe, sei willkommen, bei der "Triangel" mitzumachen.

Deren Erfolg wird übrigens auch von der Politik gewürdigt. Demnächst will sich Gabriele Warminski-Leitheußer, Ministerin für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg von dem erfolgreichen Konzept überzeugen und in die Schulküche „reinschnuppern“. Und bei den vielen leckeren Rezepten wird sie sicherlich auch zum Mittagessen bleiben. Hendrik Krusch



Bei Linsen und Spätzle gibt es lange Warteschlangen