

# Ein Michelin-Stern für die Schul-Mensa

**Leonberg** Der Sternekoch Claudio Urru steht in der Triangel gemeinsam mit den Kochmüttern am Herd. *Von Martina Zick*

**E**in Sternemenü für 350 Schüler? In der Mittagspause, für drei Euro? Was sich nach einer abgedrehten Idee anhören mag, hat es gestern in der Mensa Triangel gegeben. Claudio Urru, Chefkoch und Geschäftsführer des Restaurants Top-Air am Flughafen und mit einem Michelin-Stern dekoriert, hat sich zusammen mit acht Kochmüttern an den Herd gestellt, um diese Idee in die Tat umzusetzen. Und siehe da: „Sehr gut“, „er könnte meinerwegen immer kommen“, „richtig gut, etwas feiner gewürzt als sonst“, „mal was anderes“ lauten die Kommentare an den Tischen, ob nun bei Zehn- oder 18-Jährigen, ob bei Mädchen oder Jungen.

Dabei ist es für den 38-jährigen Sternekoch keineswegs selbstverständlich, in solchen Mengen zu kochen: Allein 60 Kilogramm Perlhuhn werden an diesem Vormittag in der Küche der Triangel verarbeitet.

**„In der Küche der Triangel fehlt nicht viel.“**

Claudio Urru über die Ausstattung

den Händen bekommen“, weiß Urru. Und die Kochmutter Sabine Götzl-Zander bestätigt es beim Blick auf ihre Hände.

Trotz derlei Blessuren herrscht in der Küche – deren professionelle Ausstattung Urru übrigens einigermaßen verblüfft: „Das ist heavy, da fehlt nicht viel“ – beste Stimmung. „Es ist witzig“, beschreiben Götzl-Zander und Isabella Körner unisono die gemeinsamen Kochstunden am Vormittag. Und Tipps gibt es obendrein: für den Arbeitsablauf in der Küche etwa oder beim Abschmecken. „Er ist feinsinniger als wir“, haben die beiden Kochmütter beim Würzen bemerkt – und hoffen, dass Claudio Urru noch „ein paar Mal“ kommt.

Das, oder zumindest ein längerfristiger Kontakt, ist das Anliegen des Triangelvereins insgesamt. Denn die Mensa möchte

Dazu gibt es Graupenrisotto mit Erbsen und als Nachtisch eine Mascarpone-Kaltschale mit Erdbeeren. Wenn man so viel Hühnchen vorbereiten muss, „kann man schon mal Blasen an



*Perlhuhn mit Graupenrisotto: Claudio Urrus Sternemenü kommt bei den Schülern in der Triangel bestens an.*

Foto: factum/Granville

den Schülern dann und wann „etwas Besonderes“ bieten, sagt der Vereinsvorsitzende Oliver Zander. Der Meisterkoch habe zugesagt, den Kochmüttern – und natürlich auch den paar Kochvätern – weiterhin mit dem einen oder anderen Tipp zur Seite zu stehen, berichtet Zander.

Wie die Zusammenarbeit genau aussehen soll, ist noch nicht festgeschrieben. Urru selbst kann sich vorstellen, beim Einkauf, bei den Lieferanten oder auch gezielt zu Gerichten – wie an diesem Vormittag zum Perlhuhn – Informationen und Ratschläge zu geben. Denn er findet das Engagement der Triangel-Eltern „sehr gut“. Deshalb hat er auf die Anfrage aus Leonberg spontan zugesagt. Das wiederum, weiß Zander, ist keineswegs üblich. Seit anderthalb

Jahren, erzählt der Vereinsvorsitzende, sei er auf der Suche nach Starköchen, die bereit sind, in der Leonberger Mensa zu kochen – honorarfrei. Jetzt hat es geklappt.

Und die Stimmung in der Küche lässt vermuten, dass es allen Spaß macht. Claudio Urru hat seine Augen überall – „Macht das Graupenrisotto nicht zu flüssig“, ruft er etwa spontan durch den Raum. Aus der Ruhe bringen lässt er sich freilich nicht; schließlich leitet er das Top-Air seit acht Jahren. Überhaupt geht es in der Triangel-Küche diszipliniert und routiniert zu. Das ändert sich auch nicht, als pünktlich zur Mittagsstunde die Essensausgabe beginnt. Innerhalb von 45 Minuten gehen mehr als 200 Gerichte über die Theke; und am Schluss wird keines übrig bleiben.

## DIE LEONBERGER SCHUL-MENSA

**Triangel** Dem Triangel-Verein gehören derzeit 210 Mitglieder an, in der überwiegenden Mehrheit Frauen. In Gruppen von sechs bis acht Kochmüttern und -vätern stehen sie an vier Tagen in der Woche – von Montag bis Donnerstag – in der Küche, um den Kindern der umliegenden Schulen ein möglichst hochwertiges Mittagessen anzubieten.

**Zahlen** Die Triangel ist pro Tag auf maximal 500 Essensgäste in zwei Schichten ausgerichtet. Im Schnitt werden täglich 300 Mahlzeiten zubereitet. Seit der Neubau im Oktober vergangenen Jahres in Betrieb gegangen ist, sind bereits knapp 25 000 Mittagessen über die Theke gereicht worden. *maz*