



Aus den hintereinander gelagerten Ausgabestationen in der Triangel-Mensa sind zwei getrennte geworden. Das ist dringend nötig bei mehr als 600 Essen am Tag. Foto: factum/Archiv

Die Mensa wird jeden Tag aufs Neue gestürmt

Leonberg Die Schüler würdigen die Arbeit des Triangel-Vereins indem sie zu hunderten die Menüs genießen. *Von Arnold Einholz*

Es wird langsam eng“, sagt Oliver Zander, der Vorsitzende des Mensa-Vereins Triangel mit Stolz, aber auch etwas besorgt. Die Erfolgsgeschichte der Mensa wächst nämlich in ungeahnte Höhen. Kürzlich wurden selbst die kühnsten Erwartungen übertroffen: 618 Essen wurden an einem Mittag ausgegeben. „Und alle sind satt geworden, und da war es erst 13.30 Uhr“, sagt Zander. Den täglichen ehrenamtlichen Einsatz der Kocheltern nennt er famos.

Als vor knapp einem Monat wieder einmal der Oberbürgermeister Bernhard Schuler den Kochlöffel in der Mensa-Küche geschwungen hatte, bahnte sich der neue Rekord schon an. Damals waren schon 545 Essen ausgegeben worden. Und so konnte er mit eigenen Augen sehen, dass die Mensa langsam aus allen Nähten platzt. Vor diesem Hintergrund wurde auch beschlossen die Ausstattung der Mensa auszuweiten. „Die Stadt wird zusätzlich 15 Tische, 30 Stühle und 50 Tablets für Essen bestellen“, so Zander. Der Triangel-Verein wird sich wahrscheinlich

zu einem Fünftel an den Anschaffungskosten beteiligen. Außerdem wird der Verein die Hälfte der Kosten für einen neuen großen Kombi-Dämpfer übernehmen, der im Frühjahr angeschafft werden soll. „Mit diesem Universalgerät, von dem gegenwärtig ein großes und ein kleines zu der Ausstattung der Mensa-Küche gehören, wird das Essen gegart“, erläutert Zander. Ein solcher Kombi-Dämpfer kostet 10 000 Euro. Doch auch die modernsten Geräte seien nutzlos ohne die fleißigen Helferinnen und Helfer seines Triangel-Vereins. Von denen könne Leonberg voller Stolz sagen: „Glücklich ist eine Stadt, die solche Bürger hat“, so Zander. 13 Mitglieder haben den Verein im Sommer 2008 gegründet, um die lange Tradition der Triangel-Kochmütter fortzuführen. Die waren 1986 mit der Devise angetreten, dass so viele Schüler wie möglich ein gesundes Mittagessen genießen sollten. Gegenwärtig hat der Verein 265 Mitglieder – Tendenz steigend.

Der Triangel-Verein trägt das wirtschaftliche Risiko für den Betrieb und hat als Hauswirtschaftsleiterin Selma Poell

eingestellt. Insgesamt hat die Mensa rund 1700 potenzielle Esser, so viele Chipkarten hat der Verein ausgegeben. Die Eltern zahlen Geld auf das Vereinskonto ein, das automatisch auf die Karte gutgeschrieben und in der Mensa abgebucht wird.

Es ist kein Wunder, dass die Mensa jeden Mittag gestürmt wird, bei dieser Speisekarte: Rote-Linsen-Eintopf mit Kabanossiwurst und als Nachtisch Honigjoghurt, Pasta mit Lachs-Sahne-Soße, Salat oder Schokobananen, Putenschnitzel mit Gemüsereis oder sogar das Sojaschnitzel für Vegetarier. Dafür, dass alles frisch auf den Tisch kommt, sorgen die Kochteams mit jeweils sechs bis acht Eltern. „An den Spitzentagen Dienstag und Donnerstag ist ein Achter-Team inzwischen die Regel“, sagt Zander. Dabei sei es immer wieder beispielhaft, was hier ehrenamtlich geleistet werde. „600 Essen zuzubereiten und auszugeben, das ist richtige harte Arbeit.“

Bereits im Frühjahr hatte sich abgezeichnet, dass der Mensa-Betrieb an einen größeren Ansturm angepasst werden muss. Während der Osterferien waren deshalb die Handwerker zu Gange gewesen.

Es gab zwar zwei Ausgabestationen für das Essen, die aber hintereinander angeordnet werden. Die Schüler wurden recht schnell versorgt, doch es bildeten sich bei jedem größeren Ansturm längere Warteschlangen. Deshalb hatte man für 13 000 Euro, die vom Verein beigesteuert wurden, zwei voneinander getrennte Ausgabestationen eingerichtet.

Damit sich keine Staus an der Geschirrrückgabe bilden, wurden bislang zwei Spülkräfte von der Service-Firma „Pffikus“ eingesetzt. „Gegenwärtig müssen wir an den Spitzentagen Dienstag und Donnerstag auf sechs Spülkräfte zurückgreifen, damit die Sache nicht aus dem Ruder läuft“, sagt Zander.

Von Pffikus gibt es auch weitere Hilfe: Zwei Praktikantinnen der Firma, die von dem Förderverein der Karl-

Georg-Haldenwang-Schule betrieben wird, arbeiten entweder vormittags in der Küche mit und mittags im Spül-Team oder helfen aus. „Bei dieser Kooperation, die fortgesetzt werden soll, geht es darum, die Pffikus-Mitarbeiter langfristig für den ersten Arbeitsmarkt zu qualifizieren und fit zu machen“, erläutert Zander.

„Glücklich ist eine Stadt, die solche Bürger hat. 600 Essen täglich sind viel Arbeit.“

Oliver Zander, Vorsitzender Mensa-Verein