

Kässpätzle serviert von den Rathauschefs

Leonberg Die Bürgermeister werben für den Trägerverein der Triangel-Mensa - und bewirten 700 Schüler. *Von Annette Frühauf*

Die versammelte Leonberger Verwaltungsspitze steht hinter der Theke der Triangel-Mensa und gibt Essen aus. Der Oberbürgermeister Bernhard Schuler, der Erste Bürgermeister Ulrich Vonderheid und der Baubürgermeister Klaus Brenner bewirten an diesem Donnerstag 700 hungrige Schüler. Schuler weiß von seinem jüngsten Einsatz, dass es hier so gegen 13 Uhr richtig hoch her geht.

Der Anlass für den Besuch der drei Bürgermeister: die Triangel gibt nun Fair Trade-Essen aus, zumal „Fair Trade-Woche“ ist. Außerdem braucht der Verein helfende Hände. Etwa 500 aktive Mitglieder benötigt der Triangel-Verein in Zukunft, um die Arbeit organisatorisch weiterhin stemmen zu können; dafür wollen die Bürgermeister die Werbetrommel rühren. Momentan bringt Selma Poell, die festangestellte Küchenfee, mit 300 Aktiven das regionale und frisch gekochte Essen auf den Tisch.

Mehr Senioren mit einbeziehen?

Sybille Pfeiffle, Mitglied des Triangel-Vorstandes, sagt: „Bei den täglich wechselnden Kochteams, die aus sechs bis acht Ehrenamtlichen bestehen, steht die Arbeit im Vordergrund. Aber wir treffen uns auch privat.“ Der gute Teamgeist sei ein wichtiger Aspekt, um genügend Freiwillige fürs Kochen zu begeistern. Die Zahlen der Schüler, die häufiger den ganzen Tag in der Schule verbringen, seien steigend, ergänzt Oliver Zander, der Vorsitzende des Vereins.

Bernhard Schuler kann sich neben öffentlich wirksamen Veranstaltungen vorstellen, mehr Senioren mit einzubeziehen. Ein gutes Beispiel sei die Mitgliedschaft von Wolfgang Waldinger, ergänzt Sybille Pfeiffle. Der ehemalige Rektor des Johannes Kepler-Gymnasiums pflege beim Kochen seine Kontakte zu ehemaligen Lehrern und Schülern. Das Mittagessen – es gibt Kässpätzle mit Salat – bereiten diesmal

acht Leonberger Rettungssanitäter zu. Manuel Schumacher ist einer von ihnen. Für ihn sei das eine Abwechslung zur seiner sonstigen Arbeit, berichtet er. Sein Teamkollege Steve Fleischer ergänzt: „Wir kommen gerne ein weiteres Mal zum Kochen, sofern es der Dienstplan zulässt.“ Initiiert habe das Sanitäter-Kochen ein Kollege. „Kritisch sehen manche den Preis von drei Euro für Suppe und Salat, Hauptgericht und Dessert“, sagt Oliver Zander. Klaus Brenner sagt hierzu: „Ich empfinde den Preis als sehr angemessen“.

Bürgermeister verlieren Schokowette

Seit 1986 gibt es die Triangel-Mensa. Auch als 2009 der Neubau in Betrieb genommen wurde, habe man an der Tradition des „selber Kochens“ festgehalten, so Zander. Er führt aus: „Früher lagen die Zahlen für die täglich ausgegebenen Essen bei unter 100. Die neue Mensa wurde sehr ambitioniert für 500 Essen konzipiert“. Der Verein tritt als Pächter der Mensa auf, ist für die wirtschaftliche Betriebsführung verantwortlich. Betriebskosten wie Strom und Wasser zahlt die Stadt.

Die Bürgermeister bekommen jedenfalls am Ende alle satt. Dafür verlieren sie aber ihre Schokowette gegen Oliver Zander. Der Vorsitzende konnte fair gehandelte und „herkömmliche“ Schokolade einfach besser auseinanderhalten. Der Wett-einsatz von Bernhard Schuler, Ulrich Vonderheid und Klaus Brenner: beim Sommerfest der Schulen werden sie fair gehandelte Produkte an einem Stand zu Gunsten der Mensa verkaufen. Fairer Kaffee aus Verwaltungshänden.

Der Triangel-Verein wird unterdessen weiter neue Helfer anwerben, um auch künftig frisches Essen auf die Tische stellen zu können. „Die nächsten prominenten Helfer kommen vom Gemeinderat“, verrät Oliver Zander schon einmal.



Der Baubürgermeister Klaus Brenner und der Erste Bürgermeister Ulrich Vonderheid (rechts) geben Essen aus. In der Mitte: der Vereinschef Oliver Zander. Foto: factum/Granville