

Schon vor 10 Uhr fließen die Tränen

Leonberg In der beliebten Triangel-Mensa werden nicht nur Zwiebeln geschnitten. Adventskalender, Türchen 10. Von Arnold Einholz

Wenn die Truppe um 10 Uhr ihre einzige kleine Pause macht, um kurz zu frühstücken und noch einiges zu besprechen, dann hat sie schon anderthalb Stunden fleißig geschafft und ein gemeinsames Tränenvergießen hinter sich. Aber nicht aus Kummer und Schmerz, sondern vom vielen Zwiebelschälen, denn heute gibt es in der Triangel-Mensa leckere Pasta mit Hackfleisch-Soße à la Bolognese – und das natürlich, wie immer, alles frisch gekocht und zubereitet.

Nach der kurzen Pause geht es dann richtig los, denn 12 Uhr rückt mit großen Schritten näher, wenn die erste Serie Hungriger die Mensa im Leonberger Schulzentrum erfahrungsgemäß stürmen wird. 40 Kilogramm Nudeln müssen al dente gekocht werden, die Hackfleischsoße – und für die Vegetarier die würzige Tomatensoße – zubereitet und auch die Zutaten für den frischen Salat angerichtet werden. Als

Dessert gibt es an diesem Tag, der Jahreszeit geschuldet, für jeden einen Lebkuchen. Claudia Emmerich-Röhr und Dorothee Gerber, Claudia Lukas, Monique Klumpp und Manfred Haase haben alle Hände voll zu tun, damit vorerst 400 Mahlzeiten bereit stehen.

Das Team steht stellvertretend für die rund 330 „Kocheltern“ – Mütter, Väter, Großeltern, Verwandte und auch sonstige Ehrenamtliche – die in Teams von sechs bis acht Personen 40 Wochen im Jahr von Montag bis Donnerstag dafür sorgen, dass die hungrigen Schüler in der Triangel-Mensa pünktlich ein frisch zubereitetes Mittagessen auf dem Tisch haben. Die Motivation, dabei mitzumachen, ist ganz unterschiedlich.

Ohne die Kocheltern läuft nichts

Den „Koch-Opa“ Manfred Haase, mit 73 Jahren der wohl älteste in der Runde, hat es 2010 beim Tag der offenen Tür in der Mensa gepackt. „Ich war auf der Suche nach etwas Sinnvollem, bei dem man sich ehrenamtlich engagieren kann, und das hat mich überzeugt“, sagt der Senior im Rückblick. Inzwischen hat er schon 43 Mal in der Mensa gekocht – immer montags. „Es macht immer noch Spaß und die Damen, mit denen ich zusammenarbeite, schaffen viel“, ist er voll des Lobes. „Ich freue mich schon auf den 17. März, dann veranstaltet Rudi Schrank wieder Männerkochen und etwa zehn Männer schwingen den Kochlöffel in der Mensa“, sagt der 73-Jährige und eilt zum großen Bräter, in dem das Hackfleisch für die Bolognese-Soße brutzelt.

Doch die Kocheltern werden in der Mensa nicht allein gelassen. Sie bekommen professionelle Unterstützung von der Hauswirtschaftsleiterin Selma Poell. Sie

koordiniert den Einsatz der Ehrenamtlichen und tätigt die Einkäufe. „Wir legen bei der Zubereitung großes Gewicht auf frische Produkte aus der Region“, erläutert die Fachfrau. Sie ist auch für die Rezepte zuständig. „Aber auch Vorschläge von den Helferinnen und Helfern sind immer willkommen“, sagt Poell. Zuerst werde geprüft, ob sie sich für die große Menge umsetzen lassen. „Wir testen natürlich auch, wie sie bei den Kindern ankommen.“

Fachliche Unterstützung gibt es auch

Selma Poell springt auch ein, wo eine helfende Hand fehlt – ebenso wie Alexandra Stahl. Die ehemalige Schülerin der Karl-Georg-Haldenwang-Schule hat in der Mensa ein Berufsvorbereitungspraktikum absolviert und wurde im Anschluss übernommen. Das gleiche Praktikum, das sich über 18 Monate erstreckt, macht derzeit auch Denis Costantino von der selben Schule, auch er soll übernommen werden.

„Wir brauchen immer mehr feste Kräfte, um die Kontinuität zu sichern, wir setzen sie als Puffer ein, wenn Kocheltern fehlen“, sagt Oliver Zander. Er ist der Vorsitzende des Mensa-Vereins, der mit seinen 345 Mitgliedern dafür steht, dass die Mensa funktioniert. Der Verein hat kürzlich sein sechsjähriges Bestehen und fünf Jahre Mensa-Betrieb gefeiert.

„Wir sind vom Erfolg praktisch überrannt worden“, zieht Oliver Zander Bilanz. 400 bis 650 Essen an einem Tag sind inzwischen die Regel – ausgegangen sei man ursprünglich von etwa 250. Rund 2300 Interessierte haben Karten geordert, mit denen bargeldlos ein Mittagessen bezahlt werden kann. Die Zahlen sprechen für sich: In den fünf Jahren wurden an 626 Tagen, immer zwischen 12 und 14 Uhr, rund 244 000 Mittagessen ausgegeben. Dabei waren die Ehrenamtlichen an mehr als 40 000 Stunden im Einsatz. „Ohne dieses Engagement wäre nichts möglich“, betont Zander.

Man müsse zudem immer auf neue Entwicklungen reagieren, sagt der Vereinsvorsitzende. So wurden zwei ehemalige Kochmütter für die Spülküche angestellt – die Firma Pfiffikus konnte den kontinuierlichen Betrieb nicht mehr garantieren. „Auch das Engagement der Kocheltern zu sichern, wird nicht einfacher“, formuliert es Zander diplomatisch. Das liege vielfach an der gesellschaftlichen Entwicklung. „Oft sind beide Eltern berufstätig und haben keine Zeit für ein solches Engagement, aber gerade dadurch und die Ganztagschule wird die Zahl der Schüler immer größer, die auf das Angebot der Mensa zurückgreifen“, schildert Oliver Zander das Dilemma.



LKZ-Adventskalender



Frisch auf den Tisch: In der Triangel-Mensa sorgen Eltern, Ehrenamtliche und Fachkräfte dafür, dass Hunderte Schüler ein leckeres Mittagessen bekommen. Foto: factum/Bach