

Große Küchenmeister sind in Leonberg herzlich willkommen

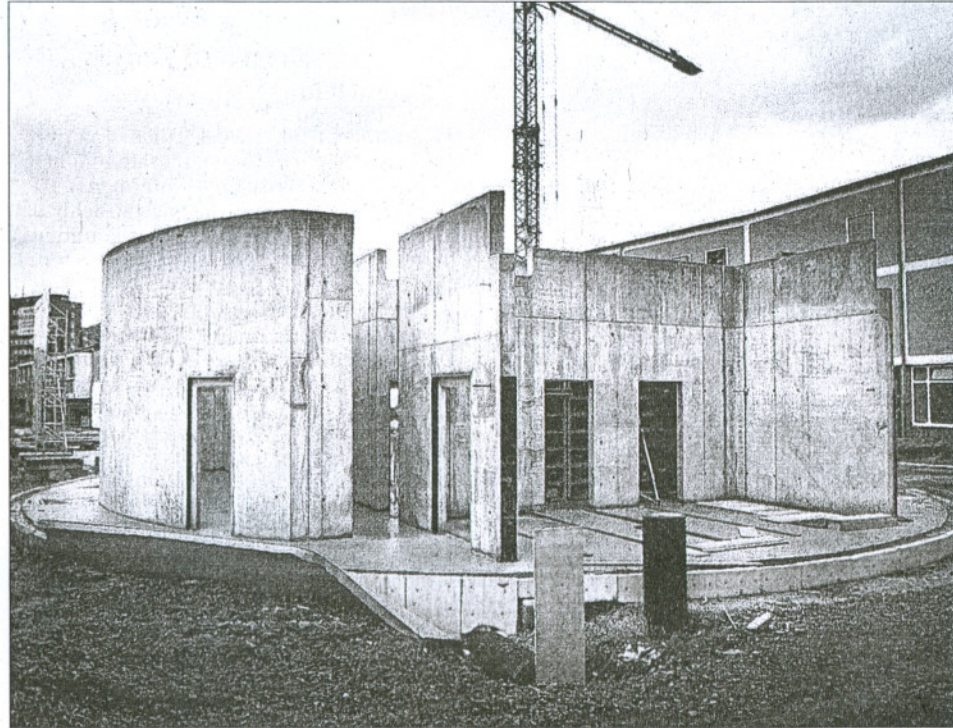
Der Bau der neuen Schulmensa schreitet voran, die ersten Rundungen sind bereits zu erkennen – Verein Triangel sucht Hauswirtschaftsleiterin

Leonberg. Der Bau der neuen Mensa im Leonberger Schulzentrum nimmt Formen an. Das Fundament ist fertig, jetzt werden die Wände hochgezogen. Im Hintergrund arbeitet der Verein Triangel als künftiger Betreiber an seinem Konzept, sucht jetzt eine Hauswirtschaftsleiterin.

Von Nathalie Mainka

Mitte August, vier Wochen vor dem Schulstart, soll die neue Kraft mit der Arbeit beginnen. Die Organisation und Planung in der Küche – vom Einkauf bis zur Essensausgabe – wird in ihrer Hand liegen. Damit werden die Kocheltern, die nach bewährtem Konzept auf ehrenamtlicher Basis eingebunden sind, entlastet. Einen professionellen Catering-Service hatten Eltern und Schulleiter bei den Planungsgesprächen der neuen Mensa abgelehnt. Sie wollen die Tradition der Kocheltern fortsetzen.

Damit die künftig auch rechtlich abgesichert sind, haben engagierte Eltern bereits im Sommer des vergangenen Jahres den Verein Triangel gegründet. Das besondere daran: Die Mitglieder müssen keine Beiträge zahlen, sondern stellen ihre Arbeitskraft je nach ihrer zeitlichen Möglichkeit zur Verfügung. „Zu Beginn hatten wir 16 Mitglieder, jetzt sind es schon 115“, sagt der Vorsitzende Oliver Zander. Und es sollen noch mehr werden. Derzeit wird kräftig die Werbetrommel gerührt. „Eltern, die eine weiterführende Schule für ihre Kinder suchen, stellen wir



Die Leonberger Schulmensa Triangel nimmt allmählich Gestalt an.

Foto: factum/Theiss

unser Projekt natürlich vor“, so Zander. Der Verein braucht viele Mitglieder, die abwechselnd dafür sorgen, dass die Kinder und Jugendlichen des Albert-Schweitzer-Gymnasiums, des Johannes-Kepler-Gymnasiums so

wie der Gerhart-Hauptmann-Realschule von Montag bis Donnerstag ein gesundes Mittagessen auf den Tisch bekommen. „Anfangs planen wird mit 150 Essen täglich, zum Jahresende sollen es 250 sein“, rechnet Zan-

der vor. Die Kapazität der Küche reicht für bis zu 500 Essen – die in dieser Größenordnung in Etappen gekocht werden müssten. Die laufenden Betriebskosten übernimmt die Stadt. Sie finanziert auch die 50-Prozent-Stelle der Hauswirtschaftsleiterin, die wiederum beim Verein Triangel angestellt ist.

Um die neue Mensa so richtig bekannt zu machen, schwebt den Vereinsvorsitzenden vor, im Herbst spannende Aktionen auf die Beine zu stellen. Oliver Zander denkt an ein Kochduell zwischen den Kochgruppen. Auch würde der Vorsitzende liebend gerne prominente Küchenmeister wie Tim Mälzer oder Sarah Wiener nach Leonberg einladen. Immerhin hat Wiener eine Stiftung gegründet und möchte Kindern, Eltern und Pädagogen vermitteln, wie man mit Spaß und Genuss gesunde Gerichte selbst zubereitet. Doch bisher kamen nur Absagen. „Das Problem ist, dass wir nicht mit großen Gagen locken können, weil wir kein Geld haben. Doch wir geben nicht so schnell auf“, sagt Zander.

Während im Hintergrund Ideen gesammelt werden, sind in der Gerhart-Hauptmann-Straße schon die ersten Rundungen des Mensa-Gebäudes zu erkennen. Die Wände des Hauswirtschaftsbereiches stehen. Richtfest soll am 10. Juni gefeiert werden.

Die Stadt hat für die neue Schulmensa rund 3,5 Millionen Euro investiert. Dabei nahm sie die teurere Variante in Kauf, um den Kocheltern auch weiterhin zu ermöglichen, für die gesunde Ernährung ihrer Kinder sorgen zu dürfen. „Eine Mensa ist wichtiger denn je, zumal alle drei Schulen jetzt Ganztageschulen sind“, sagt Oliver Zander.