

Die Kochmütter proben den „Ernstfall“

Leonberg Heute fällt der Startschuss in der neuen Mensa. Das Küchenteam ist bestens vorbereitet. Von Nathalie Mainka

Maultaschen stehen auf der Tageskarte, dazu selbst gemachter Kartoffelsalat. Vegetarier können die Gemüsevariante wählen. Und als Überraschung gibt's einen Nachtisch. Zur Feier des Tages, denn heute beginnt der Betrieb in der neuen Mensa im Leonberger Schulzentrum. Ab sofort bieten die Kochmütter des Triangel-Vereins an vier Tagen die Woche ein ausgewogenes, hochwertiges Essen an und setzen damit die Tradition ihrer ehemaligen Triangel fort. Die ersten Essen gehen um 12 Uhr raus. 400 Portionen hat das Organisationsteam vorsichtshalber am ersten Tag vorbereitet, weil es mit vielen hungrigen Schülern rechnet, die ihre neue Mensa kennenlernen möchten.

Ein wenig aufgeregt war Selma Poell, die neue Hauswirtschaftsleiterin beim Triangel-Verein, in den vergangenen Tagen schon. Denn für sie, die zuvor 13 Jahre lang beim Ludwig-Wolker-Kinderhaus für das Wohl der Kleinen gesorgt hat, ist die neue Mensa eine Herausforderung mit noch eini-

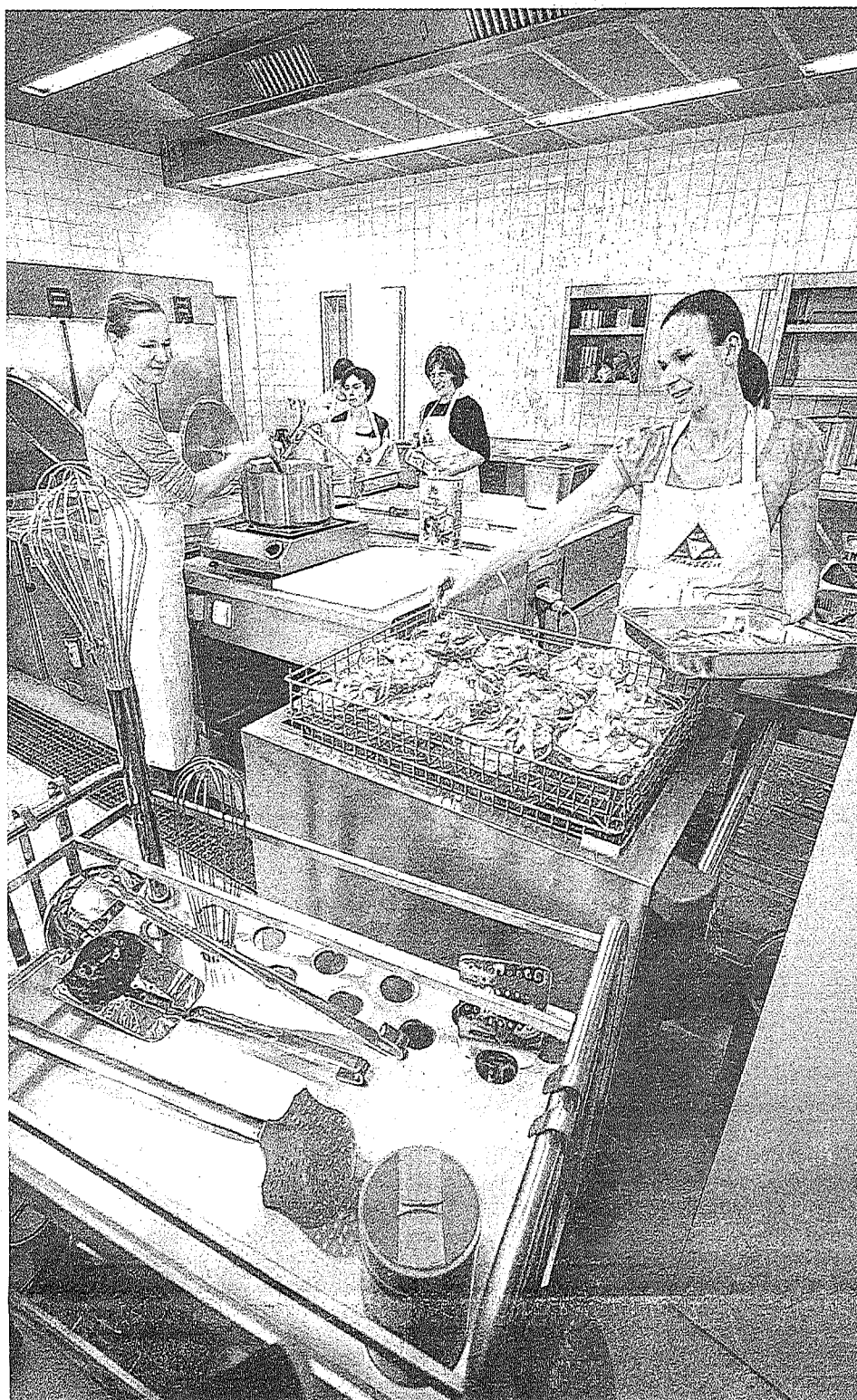
„Am Anfang wird in der Küche sicherlich noch einiges schiefgehen.“

Sybille Pfeiffle, die zweite Vorsitzende

Selma Poell eine Gruppe von acht ehrenamtlich engagierten Müttern in der vergangenen Woche zu zwei Probekochterminen eingeladen. Donnerstags gab's ganz klassisch Spaghetti mit Tomatensoße und einen Salat dazu, am Freitag dann einen leckeren Kaiserschmarrn.

„Wir haben noch kein Salatbesteck“, ruft eine Mutter aus dem hinteren Eck der Küche. Selma Poell zieht eine Schublade auf und reicht das angeforderte Küchenwerkzeug weiter. „Wir müssen uns erst einmal orientieren“, sagt sie. Die Organisation sei das A und O am Arbeitsplatz Großküche. Vor allem, wenn in der Mittagszeit die Kinder mit hungrigen Mägen an die Theke stürmen und alles ganz fix gehen muss. Bereits morgens um halb neun sind die ersten

Unbekannten. Sind alle Geräte funktionsfähig? Wie viele Essen muss das Kochteam täglich kalkulieren? Wie kommt das frisch Zubereitete bei den Schülern an? Wie klappt der Arbeitsablauf in der Großküche? Um für den Tag X gerüstet zu sein, hat



Alles ist frisch gekocht: die Mütter beim Testlauf in der Großküche.

Foto: factum/Granville

Helferinnen in die Mensa gekommen, um die Geräte zu putzen, das neue Geschirr in der Maschine zu spülen und die Schränke so einzurichten, dass während der Arbeitsabläufe alle Utensilien schnell zur Hand

sind. „Am Anfang geht sicherlich noch einiges schief, doch es gilt das Motto ‚Learning by doing‘“, sagt Sybille Pfeiffle, die zweite Vorsitzende des Triangel-Vereins, die ebenfalls beim Testlauf kräftig mit angepackt

hat. Vor den großen Nahrungsmengen, die künftig in der technisch hochmodernen Küche zubereitet werden, hat Kochmutter Petra Lok keine Angst. „Ob ich zu Hause vier Schnitzel brate oder hier in der riesigen Kippbratpfanne gleich 40, das macht keinen Unterschied.“

Die ersten 30 Testessen sind fertig. Parmesankäse fehlt noch und wird gleich auf die Einkaufsliste geschrieben. „Nehmt aber den guten“, weist die Hauswirtschaftsleiterin an. Die Kochmütter und deren Kinder probieren die Spaghetti erst einmal selbst – und sind ganz zufrieden. „Ich musste gar nicht nachwürzen“, sagt Selma Poell zustimmend. Sie zieht eine erste positive Bilanz und ist erleichtert: „Es hat überraschend gut geklappt.“ Wobei der Testlauf auf gar keinen Fall mit dem „Ernstfall“ zu vergleichen sei. Denn die Kochmütter wissen im Voraus nicht, wie viele Kinder aus den beiden Gymnasien und aus der Gerhart-Hauptmann-Realschule mittags in die Mensa kommen.

Die Schüler brauchen keine Essenmarken mehr zu kaufen und müssen sich auch nicht mehr festlegen, an welchen Tagen sie sich in der Mensa für den Nachmittagsunterricht stärken wollen. Mit der aufgeladenen Chipkarte können sie den Betrag einfach vor Ort am Automaten abbuchen lassen. „Wir haben in der Zwischenzeit knapp tausend Anträge für unsere Chipkarten“, sagt Triangel-Vorsitzender Oliver Zander erfreut über diese Resonanz. Das bargeldlose und flexible System ist für die Schüler komfortabel, erschwert allerdings die Planungen der Hauswirtschaftsleiterin. „Aber ich denke, das spielt sich mit der Zeit alles ein“, sagt Selma Poell, die sich im Vorfeld mit der Tübinger Mensa, die durchweg gute Erfahrungen mit diesem System macht, in Verbindung gesetzt hatte.

STARS KOCHEN FÜR DIE KINDER

Von ursprünglich 16 Gründungsmitgliedern ist die Mitgliederzahl des Triangel-Vereins mittlerweile auf 150 gewachsen. „Unser Ziel sind 250“, sagt Vorsitzender Oliver Zander, der immer auf der Suche nach neuen Kochmüttern und -vätern ist, damit die Arbeit auf viele Schültern verteilt wird. Der Verein rührt kräftig die Werbetrommel und plant in naher Zukunft einige Aktionen. So hat Zander die beiden Fernsehköche Carsten Dohrs und Sante de Santis gewinnen können. Der Termin für „Stars kochen für unsere Kinder“ steht allerdings noch nicht fest. Die Triangel-Kochteams können sich in einem Wettbewerb qualifizieren. Bewerbungen nimmt der Verein per E-Mail an triangel-leonberg@arcor.de entgegen. nam