

Zwei Mensen – zwei absolute Erfolgsgeschichten

Leonberg/Rutesheim Die Triangel begrüßt den 100 000. Besucher. Die Rutesheimer Mensa gibt es schon seit fünf Jahren. *Von Arnold Einholz*

Sie haben viele Gemeinsamkeiten, aber auch zahlreichen Unterschiede, doch beide sind Erfolgsgeschichten: die Triangel-Mensa in Leonberg und die Mensa im Rutesheimer Schulzentrum. Während in Leonberg gestern der 100 000. Besucher feierlich begrüßt wurde, hat die Betriebsleiterin der Rutesheimer Mensa am Montag im Verwaltungsausschuss einen Erfolgsbericht für die fünf Jahre seit Bestehen der Mensa vorgelegt.

Eigentlich wollte der ASG-Sechstklässler Tim Ulrich gestern nur ruhig sein Mittagessen in der Triangel einnehmen, doch als er seine Chipkarte durch das Lesegerät zog, blinkte es im Computer auf: der 100 000. Besucher der Mensa. Und so war der Gymnasiast plötzlich umringt von Vize-Landrat Wolf Eisenmann, dem Leonberger Oberbürgermeister Bernhard Schuler, Wilhelm Bühler, dem Sprecher der Heckengäu-Köche, und Oliver Zander, dem Vorsitzenden des Vereins Triangel, der im Schulzentrum die Mensa betreibt. Sie alle wollten gratulieren und als Überraschung gab es natürlich auch ein Geschenk.

Weil vorauszusehen war, dass am Dienstag das 100 000. Mittagessen über die Theke geht, hatte Zander auch das Plenum Heckengäu eingeschaltet. Gemeinsam mit den Kocheltern und der vom Verein eingestellten Hauswirtschafterin Selma Poell

schwangen die Heckengäu-Köche Wilhelm Bühler (Herrenberg), Martin Banzhaf (Warmbronn) und Andreas Walker (Renningen) den Kochlöffel und bereiteten Heckengäulinsen von der Renninger Sessler-Mühle mit Spätzle aus Nufringen vor.

„Die Triangel ist ein vorbildliches Modell ehrenamtlichen Engagements“, zeigte sich Eisenmann voll des Lobes. An vier Tagen die Woche kochen jeweils sechs bis acht der rund 250 Kocheltern, wie sich die Vereinsmitglieder nennen, ein schmack-

haftes und gesundes Menü. Das Ganze geschieht ehrenamtlich und das wirtschaftliche Risiko des Unternehmens trägt der Verein. „Das ist harte körperliche Arbeit, denn an Spitzentagen werden mehr als 600 Essen ausgegeben, der Rekord lag bisher bei 618 Es-

sen“, erläuterte der Vereinsvorsitzende Zander. Hinzu kommt noch die Kooperation mit der Service-Firma Pfiffikus, die sich um die Spülküche kümmert und für die auch der Triangel-Verein die Kosten trägt. Bei Pfiffikus finden Menschen mit geistiger Behinderung die Möglichkeit, sich für den Arbeitsmarkt fit zu machen.

„Hier ist alles sehr ansprechend und der Ablauf wohldurchdacht“, lobte Wilhelm Bühler, der Sprecher der Heckengäu-Köche, die Triangel-Mensa. „Es ist zweifelsohne ein riesen Erfolgsmodell. Und dass die Köche mitmachen, ist ein schönes Zei-

Sowohl die Mensa in Leonberg als auch in Rutesheim funktionieren nur über Ehrenamt.



Der 100 000. Besucher der Triangel-Mensa steht fest.

Foto: factum/Granville

chen“, lobte auch der Leonberger Oberbürgermeister Bernhard Schuler.

Zufrieden zeigten sich auch die Mitglieder des Rutesheimer Verwaltungsausschusses mit der Entwicklung der vor fünf Jahren im örtlichen Schulzentrum eröffneten Mensa. Seit der Einweihung des Gymnasiums 1999 kochen Ehrenamtliche, vorwiegend Eltern, für die Schüler ein frisches Mittagessen. „Das wird für 2,20 Euro im Abonnement abgegeben“, erläuterte Martina Olpp, die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin der Mensa. Im Februar 2007 wurde der Mensa-Neubau bezogen und seither gibt es hier auch Mittagessen für die Schüler der Theodor-Heuss-Schule, der

Realschule und der Astrid-Lindgren-Schule. „Ohne den großen Einsatz der rund 160 ehrenamtlichen Kocheltern und die kompetente Leitung durch die Betriebsleiterin Martina Olpp wäre die Mensa in dieser guten Form, hohen Qualität und modernen Hygiene nicht möglich“, lobte Bürgermeister Dieter Hofmann das Mensa-Team.

Jede Kochgruppe mit etwa acht Mitgliedern kocht etwa fünf Mal im Jahr. Etliche Ehrenamtliche gehören allerdings mehreren Kochgruppen an. Montags werden etwa 400, dienstags rund 230 und donnerstags knapp 300 Essen ausgegeben. Sollte es Bedarf geben, kann in Zukunft auch mittwochs ein Mittagessen angeboten werden.