

Frisch gekocht schmeckt's doch am besten

Leonberg Die Mensa im Schulzentrum hat innerhalb kürzester Zeit alle Erwartungen übertroffen. Mit 250 Plätzen ausgestattet sind hier inzwischen mehr als 600 Essen am Tag keine Seltenheit mehr. Das ist ein Verdienst des rührigen Triangel-Vereins. *Von Arnold Einholz*

Sie kochen unermüdlich, die Mütter und Väter – und es wird auch mit Genuss gegessen. Rund 640 Essen pro Tag sind inzwischen in der Triangel-Mensa schon Normalität. In diesem Herbst ist es fünf Jahre her, dass die Erfolgsstory gestartet ist. Die Mensa mit ihrem Trägerverein ist ein Beispiel von großem bürgerschaftlichen Engagement. Mehr als 300 Frauen und Männer setzen sich Tag für Tag dafür ein, dass die zahlreichen Kinder und Jugendlichen ein frisch zubereitetes Mittagessen genießen können.

Dabei sind diese fünf Jahre eigentlich die Fortsetzung einer begrüßenswerten Idee, die 1986 geboren wurde. Um Schülern im Schulzentrum ein frisches Mittagessen anbieten zu können, haben sich Eltern und ehrenamtliche Helfer unter der Leitung von Eberhard Kugel, Lehrer am Albert-Schweitzer-Gymnasium, zusammengetan

„In der Mensa ist ein dauerhaftes Engagement das A und O.“

Oliver Zander, Vereinsvorsitzender

und in der Triangel, im ehemaligen Martha-Johanna-Kindertagheim in der Gerhart-Hauptmann-Straße gekocht. Von 1991 bis 2001 hatte der ASG-Lehrer Hartmut Gaigl die Leitung inne, bevor sie bis 2008 bei Wolfgang Waldinger lag, dem ehemaligen Schulleiter des Johannes-Kepler-Gymnasiums.

Mit der Einführung der Ganztagschule wurde im Schulzentrum in der Stadtmitte auch das Thema eines gesicherten Mittagessens für die Schüler akut. Als 2008 die alte Triangel abgerissen und der Weg für einen Neubau geebnet wurde, mussten sich Gemeinderat und Verwaltung grundsätzlich festlegen, wie es weitergehen sollte. „Der Gemeinderat hat eine mutige Entscheidung getroffen und sich für uns ausgesprochen“, sagt Oliver Zander, der Vorsitzende des Triangel-Vereins im Rückblick.

Es ging darum, entweder eine Einrichtung zu schaffen, in der das Essen nur aufgewärmt und ausgegeben wird, oder dem Triangel-Modell mit Kocheltern, das von einem Verein betrieben wird, den Vorzug zu geben. „Die große Frage war, wie sicher und dauerhaft kann ein Verein so etwas stemmen“, erinnert sich Zander an das damalige Dilemma der Stadträte. Doch sie vertrauten dem bürgerschaftlichen Engagement und so wurde die Küche der rund



Der Triangel-Vereinsvorsitzende Oliver Zander (rosa Hemd) hat ein wachsames Auge darauf, dass Leonbergs Erster Bürgermeister Ulrich Vonderheid (rechts) und der Baubürgermeister Klaus Brenner auch alles richtig machen.

Foto: factum/Archiv

3,5 Millionen Euro teuren Mensa für dieses Betreibermodell eingerichtet.

Mit gerade mal 13 Mitgliedern wurde 2008 der Triangel-Verein gegründet. Zander gehörte mit dazu, ebenso wie Ehefrau Sabine Götzl-Zander, die sich bereits in der Triangel engagiert hatte, weil ihre beiden Kinder noch die Schule besuchten. „Sie hat mich zu einer Besprechung gelockt, und da war es um mich geschehen“, scherzt der Prokurist der Höfinger Perma-trade Wassertechnik und Geschäftsführer der Firmen-Niederlassung in Frankreich. „Die große Herausforderung war, während der Bauzeit bis zur Fertigstellung im Herbst 2009 nicht den Kontakt zu den Kocheltern der Triangel zu verlieren, denn ihr Beitrag war auch in der neuen Mensa gefragt“, erinnert sich der 48-Jährige.

„Ein dauerhaftes Engagement ist eigentlich das A und O, denn an vier Tagen in der Woche sind jeweils zwischen sechs

und acht Kocheltern am Werk“, so Zander. Der Verein hat gegenwärtig etwa 310 Mitglieder. Doch gemeinsam mit der zweiten Vorsitzenden Sybille Pfeiffle, der Kassierin Petra Lok und der Schriftführerin Christine Grabisch, strebt Zander allerdings die Zahl von 500 an, damit Aufgaben auf noch mehr Schultern verteilt werden können.

Wer mitmacht, hilft mindestens zwei Mal im Jahr in der Küche aus. „Es gibt auch Vereinsmitglieder, die mehr als zehn Mal kochen, doch das ist eine freiwillige Entscheidung, denn jeder kann selbst bestimmen, wie oft er mitmacht“, erläutert der Vorsitzende. „Nicht nur Eltern kochen, wir haben eine Rentnergruppe, aber auch eine Gruppe von Rettungsassistenten.“

Der Verein trägt das gesamte wirtschaftliche Risiko, wobei allein für rund 100 000 Euro im Jahr Lebensmittel eingekauft werden. Er ist auch der Arbeitgeber der Hauswirtschafterin Selma Poell. Seit November

2012 wird sie von Alexandra Stahl unterstützt. Sie kam über eine Kooperation mit Pffikus zur Mensa, denn täglich beschäftigt der Verein in der Spülküche auch bis zu vier Mitarbeiter der Integrationsfirma.

In der Planungsphase der Mensa ging man von etwa 150 Essen am Tag aus, angelegt wurde sie für 250 Plätze. Heute sind mehr als 600 Essen in zwei Schichten die Realität. Für drei Euro gibt es ein Hauptgericht, Salat und einen Nachtisch. Das Trinkwasser stellt Perma-trade kostenlos zur Verfügung. Insgesamt 2500 Chipkarten, über die das Essen verrechnet wird, hat der Verein ausgegeben. „Dieser Zuspruch gibt unserem Modell recht, denn Frisches schmeckt einfach besser. Zudem haben wir Einfluss, welche Lebensmittel eingekauft werden und da liegt die Priorität bei Qualität, Nachhaltigkeit und örtlichen Produzenten und Lieferanten“, sagt der Triangel-Vorsitzende Oliver Zander.