

Kochen wie die Profis!

Frischer Hühnig kocht in der Mensa mit

Von Lena und Sabine

Montagsmorgen, 8 Uhr. Wir werden schon freudig von Petra Fritsche begrüßt: „Heute fehlen 5 Leute! Echt gut, dass ihr da seid.“ Nachdem wir mit weißer Schürze und Häubchen eingekleidet wurden, erklärt sie uns die Hygienemaßnahmen und führt uns in den Vorratsraum. Dort stehen in mehreren großen Regalen riesige Nudel- Reis- und Gewürzbeutel. An den großen Kühl- und Gefrierschränken macht sich gerade Silvia Braun zu schaffen. Sie ist für den Einkauf von haltbaren Lebensmitteln zuständig, während ihre Kollegin Ulla Upphaus die frischen Lebensmittel, wie Fleisch und Gemüse, einkauft. Silvia erklärt uns, dass die Speisepläne ein halbes Jahr im Voraus gemacht werden und die Kochgruppenleitungen oder einzelnen Köche dann kurzfristig bei ihr die benötigten Mengen bestellen. Dabei werden auch die Reste, z.B. eingefrorener gekochter Reis, mit eingerechnet. Sie sorgt auch dafür, dass immer einige Kilo von

Grundnahrungsmitteln wie Nudeln, Zucker oder Reis im Lager sind. Währenddessen herrscht schon reges Treiben in der Küche. „Die Kartoffeln sind noch nicht da!“ „Susanne muss mir noch die Zusatzstoffe auf die Speisepläne schreiben! Wo ist sie denn?“ Wir dürfen inzwischen schon mal den Frühstückstisch decken. Da kommen auch schon die Kartoffeln. Frisches Gemüse bringt die Firma Zondler, Fleisch wird von mehreren Metzgern aus Dußlingen und Nehren bezogen, während haltbare Lebensmittel von C&C Schaper geliefert werden. Biolebensmittel werden nicht verwendet, noch nicht, denn eine

teilweise Umstellung auf Bioprodukte ist geplant.

Dabei tauchen allerdings so manche Schwierigkeiten auf, z.B. können manche Biohöfe Kartoffeln nicht das ganze Jahr über liefern und der Preis von 1,50€ für ein Hauptgericht sollte weiterhin möglich sein.



Unbekannter Blickwinkel - Sabine als "Mensa-Mutter"

Manchmal tauchen auch unerwartet Zutaten auf: Neulich spendete Herr Gaugisch 5kg Nudeln, ein Überbleibsel einer Lehrerfortbildung. Wir dürfen jetzt den Nachtschiff vorbereiten, Apfelmus aus riesigen 5 kg Dosen mit einem genau 125g fassenden Schöpflöffel in Schälchen füllen und mit Apfelschnitzen dekorieren. Um uns herum Gelächter und fröhliches Geschwätze. Irgendwie scheint jede/r der 6 Köchinnen und der 2 Köche genau zu wissen, was er oder sie zu tun hat. Da wird Suppe gekocht, Salat geputzt, es werden Ofenkartoffeln vorbereitet und vegetarische Bratwürste kreiert. Alles in Teamarbeit. Gegen 9.45 Uhr gibt es Cappuccino,

Kaffee und Butterbrezeln für alle: Frühstück. Klatsch und Tratsch trägt zur weiterhin guten Stimmung bei. Wir erfahren, dass nicht nur Eltern, sondern auch einige Omas und Onkels mitkochen, vor allem bei den Kuchenspendern gebe es auch Freiwillige, die eigentlich gar nichts mit der Schule zu tun haben, sondern sich nach dem Erscheinen eines Zeitungsartikels gemeldet haben. Insgesamt engagieren sich 135 Köchinnen und Köche, wobei jede Kochgruppe einmal im Monat, also 8-10 Mal im Schuljahr, an die Reihe kommt. Teilzeit ist auch möglich. Es werden immer neue Helfer gesucht! Nach dem stärkenden Frühstück geht



es auch schon weiter. Wir schneiden den gespendeten Kuchen in Stücke und füllen Gläser mit Apfelsaftschorle. Ab halb 11 wird es relativ ruhig in der Küche. Alle sind konzentriert bei der Arbeit. Die Kartoffeln werden gebacken und Salatsoße gerührt. Im Tellerwärmer, einem lustigen Kasten auf Rädern, werden in 2 Öffnungen 100 Teller versenkt. Die Warmhaltevorrichtung an der Ausgabe wird mit Wasser gefüllt, dass erhitzt wird und so später das Essen warm hält. Wir helfen Jürgen Hirning dabei, die Salatschälchen zu füllen. „Nur eine Tomate pro Salat, die sind ja nur Deko.“ Stimmt, zu dieser Jahreszeit schmecken die nach nichts. Die Würste werden gebrutzelt. Es stehen aber auch große Töpfe mit Wasser und weißen Würsten auf dem Herd. Gibt es heute nun Weißwürste oder Bratwürste? Bruno Müller erklärt uns, dass er die Würste im heißen Wasser vorgart, damit sie später schneller gebraten sind. Das macht er in der so genannten Magnum-Pfanne, die wie ein Becken im Küchenblock versenkt und sehr vielseitig einsetzbar ist. Da kommen auch schon die ersten hungrigen Schüler. Das Essen ist gleich fertig. Bruno erzählt uns, dass eigentlich eine zweite Ausgabe nötig wäre, aber dafür ist zu wenig Platz und vor allem zu wenig Personal da.

„Ursprünglich wollten sie die Küche sogar noch kleiner machen!“ empört er sich ein wenig und zeigt uns die geplanten Grenzlinien. Er hat zwei Kinder auf dem Gymnasium und ist von Anfang an dabei, also seit ca. 2 Jahren. Ihm lag es am Herzen, dass der Mensabetrieb überhaupt starten konnte, deshalb meldete er sich als Koch, obwohl er es sich zuerst kaum vorstellen konnte. Als selbstständiger Architekt muss er am Wochenende vorarbeiten, damit er einen ganzen Montag in der Mensa verbringen kann, doch das Kochen macht ihm immer noch Spaß. Anders als in seinem Beruf sieht er schnell den Erfolg seiner Arbeit, findet er. „Man ist zwar abends total fertig, aber es ist schön, die Kinder zufrieden zu sehen.“ Nun kommen die Schüler in großen Schüben und es wird ein wenig hektisch. Wir haben alle Hände voll zu tun, mit Essen ausgeben und Nachschub heranschaffen. Die Registrierkasse fällt aus und es muss eine Strichliste geführt werden, damit man später weiß, wie viele Essen verkauft wurden. Jürgen Hirning will auf keinen Fall Striche machen. „Du kannst auch gerne Sterne machen, wenn du keine Striche machen willst!“, wird ihm keck gekontert. Allgemein darf aber jeder Koch das machen, was er gerne macht. Die Gruppenleitung

behält dabei den Überblick und weist auch mal Aufgaben zu. Gegen 14.00 Uhr beginnt der angenehmste Teil des Tages: Die Köchinnen und Köche haben endlich Zeit, selbst zu Mittag zu essen, und füllen sich auch schon Reste für zu Hause in Tupperdosen ab. Dabei wird das gekochte Essen auch selbst kritisch beurteilt. „Oh, die vegetarischen Würstchen schmecken jetzt aber doch ganz schön pappig.“ Noch einen Kaffee, und dann geht's ans Aufräumen und Putzen. Etwas müssen wir noch kritisieren: Ein wenig mehr Freundlichkeit seitens mancher Schüler wäre angebracht, und auch mehr Entgegenkommen was das Aufräumen der Tablett betrifft. Denn die Leistung der Köche ist echt Respekt wert. Wir möchten uns bei dem Mensateam ganz herzlich für den Blick hinter die Kulissen bedanken, es hat echt Spaß gemacht! Gebt diesen Artikel auch euren Eltern, und wenn sie dann Lust bekommen haben, auch einmal in die Mensa reinzuznuppern, dann freuen sich Sabine Gartung-Rau (07072/8683), Petra Fritsche (07072/912220) oder Liliane Schäfer (07072/6662) über einen Anruf.



Garantiert kein Platzmangel - Wenn alle Schüler fort sind, darf endlich das Mensateam essen