

Zwischen Wischi und Waschi

Mensa im Schulzentrum auf dem Höhnisch: DuGoNe-Verband im Grundsatz für die Eltern

Von Philipp Förder

Gomaringen/Nehren/Dußlingen. (GEA) Entschieden ist noch nichts. Allerdings hat sich der Gemeindeverwaltungsverband Steinlach-Wiesaz jetzt zur Aussage durchgerungen, dass er grundsätzlich bereit ist, der Elterninitiative Treffpunkt Mensa den Betrieb der Küche im Schulzentrum auf dem Höhnisch zu übertragen. Kooperationsmöglichkeiten sollen jedoch noch geprüft werden.

Alles oder nichts? Rolf Breining wollte nicht glauben, dass die Eltern mit einer abgespeckten Küchen-Version lang zurechtkommen. Deshalb die Küche lieber gleich richtig einrichten als bald wieder nachrüsten, war seine Überlegung: »So eine Wischi-Waschi-Situation kann ich mir nicht vorstellen.«

Die Bürgermeister können. »Es gibt nicht nur zwei Modelle«, versicherte der Verbandsvorsitzende und Dußlinger Bürgermeister Thomas Hölsch. Nachdem sein Gemeinderat noch über einen zwischenzeitlich hinfälligen Vorschlag beraten hatte, einigten sich Hölsch, Manfred Schmiderer (Gomaringen) und Werner Landenberger (Nehren darauf, stattdessen über den Beschluss des Gomaringer Gemeinderats vom Montag abzustimmen. Dessen Tenor: sowohl als auch.

Sowohl als auch bedeutet in der Küchenausstattung: Angeliefertes Essen muss verteilt, »einfachere Gerichte« müssen gekocht werden können mit der Möglichkeit, die Küche auszubauen. Sowohl als auch beim Betrieb: Der Treffpunkt Mensa soll federführend den Betrieb übernehmen, aber eine Kooperation mit Dritten muss geprüft werden.

Sowohl als auch bei der Planung: Junior System-Bau, der Generalunternehmer für die Erweiterung des Schulzentrums, soll Angebote vorlegen für alle Varianten von der einfachen Anlieferungs- über die einfache Produktionsküche für rund 92 000 Euro bis zur vollständig ausgestatteten Produktionsküche für 160 000 Euro - dies alles mit Folge- und Betriebskosten, die sich auf bis zu 3 000 Euro im Monat summieren können.

Schälen oder zahlen

Der Verband legt als Schulträger zudem Wert darauf, dass die Stundenpläne so sind, dass Kinder in der Mittagspause trotz Mensa noch zu Hause essen können. Lehrer, die weder Kartoffeln schälen noch Essenmärkchen verkaufen, sollen einen kostendeckenden, also höheren Preis fürs Essen bezahlen.

Der wichtigste Punkt: Der Treffpunkt Mensa muss bis 15. Mai ein langfristiges Konzept vorlegen für den Betrieb sowohl mit als auch ohne Beteiligung Dritter.

Als potentieller Dritter saß das Mössinger Firstwald-Gymnasium mit am Tisch. Dessen Verwaltungsleiter Johannes Phleps war sichtlich bemüht, auf der einen Seite Mängel im Konzept des Vereins und damit die Vorteile einer Kooperation aufzuzeigen, ohne dabei seinen möglichen Partner zu sehr vor den Kopf zu stoßen. »Die 3,50 Euro pro Essen sind noch nicht das letzte Wort«, versicherte er, nachdem der Mensa-Verein den Preis als zu hoch kritisiert hatte.

Dass dem Verband eine Zusammenarbeit von Freiwilligen und Profis eine große Erleichterung wäre, machte Manfred Schmiderer deutlich: »Dem Ehrenamt vertrauen ist eins. Aber die Nachhaltigkeit ist nicht garantiert.« Der Mensatreff, der erst vier Tage vor der Sitzung des Dußlinger Gemeinderats mit dem möglichen Partner Firstwald-Gymnasium konfrontiert worden war, ist jedoch noch nicht davon überzeugt, dass eine Kooperation mehr Nachhaltigkeit garantiert.

»Wir können nicht auf eine 30-jährige Erfahrung zurückgreifen, aber wir können auf die Erfahrung von anderen Schulen verweisen«, erklärte Helga Ziegelmaier-Pflug vom Vorstand des Vereins, der seit über einem Jahr bereits einen Vesperverkauf an Realschule und Gymnasium organisiert. »Und die Eltern sind nicht bereit, als Handlanger einer Catering-Firma zu arbeiten.«

© Reutlinger General-Anzeiger 2006

Burgstraße 1-7 | 72764 Reutlingen | Internet: <http://www.gea.de> | E-Mail: gea@gea.de
Telefon: 07121-302-0 | Fax: 07121-302-677

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung nur mit Genehmigung des Reutlinger General-Anzeiger.