

Schulküchen – Neue Köche braucht das Land: Zum Erfahrungsaustausch sind Vertreterinnen von 18 Vereinen aus dem Land ins Schulzentrum Steinlach-Wiesaz gekommen

Geld oder Ehrenamt

VON PHILIPP FÖRDER

GOMARINGEN/DUSSLINGEN. »Jung gebliebenes dynamisches Team sucht Verstärkung.« Mit diesem Slogan wirbt der Treffpunkt Mensa im Schulzentrum Steinlach-Wiesaz um Verstärkung. Jetzt war das jung gebliebene Team Gastgeber des Jahrestreffens der Schulküchen und stellte fest: Alle anderen suchen auch Verstärkung. »Es kommt eine neue Klientel von Müttern, die nicht mehr bereit sind, für ihre Kinder zu kochen« berichteten die Neckartenzlinger Mensa-Frauen, die »Hebammen« der Schulküche auf dem Höhnisch.

Doch nicht Klagen standen im Mittelpunkt des Treffens, zu dem Vertreterinnen von 18 Schulküchen von Vaihingen im Norden bis Erbach im Alb-Donau-Kreis im Süden gekommen waren. Es ging vor allem darum, die Erfahrungen weiterzugeben, die Erfolg zeigen.

Die organisatorische Bandbreite ist groß, von der ausschließlich ehrenamtlich betriebenen Komplettküche wie auf dem Höhnisch über zu Mensen mit einer hauptamtlichen Wirtschafterin wie an der Tübinger Geschwister-Scholl-Schule bis zu Schulen, an denen Schüler kochen wie an der Reutlinger Gerhart-Hauptmann-Schule. Allen stellt sich eine Frage: Wie gewinnt man Mitarbeiter?

»Flyer auslegen bringt nichts«, ist die Erfahrung von Sabine Gartung-Rau, Vorsitzende beim Treffpunkt Mensa. Die besten Erfahrungen haben alle Vereine mit der direkten Ansprache von Eltern der neuen Fünftklässler gemacht, ob am Elternabend oder beim Schnupperkochen. Problematisch wird zunehmend der Erfolg der Werbung um Teilzeit-Köche. »Viele, die jetzt anfangen, wollen nur Teilzeit machen und kommen vormittags. Nachmittags ist dann niemand mehr da. Da müssen wir aufpassen«, warnte die Gomaringerin Liliane Schäfer.



Sonst stehen sie in der Küche am Herd und kochen, aber dieses Mal dürfen sie einfach nur genießen: Schulküchen-Mitarbeiterinnen in der Mensa auf dem Höhnisch.

GEA-FOTO: PP

Kontrovers diskutiert wird der Einsatz von bezahlten Kräften. »Es funktioniert, wenn die Kommunikation stimmt«, ist die Erfahrung von Hilke Luhmann, Wirtschafterin an der Geschwister-Scholl-Schule. Von guten Erfahrungen mit Ein-Euro-Jobbern berichtete Margret Löhr vom Mensatreff Neckartenzlingen: »Wir haben seit 2005 insgesamt sieben Menschen beschäftigt und wir können uns den Betrieb ohne sie fast nicht mehr vorstellen.« Auch Hilke Luhmann hat einen Ein-Euro-Jobber an der Seite – »eine deutliche Entlastung«. Auf dem Höhnisch dagegen ist die Haltung eher ableh-

nend. »Unser Ziel ist, mehr Eltern zu aktivieren«, sagt Sabine Gartung-Rau.

Eine wichtige Erkenntnis hat ihr das Treffen gebracht: »Wir können unsere Preise ohne schlechtes Gewissen erhöhen.« Das steht wegen der deutlich gestiegenen Lebensmittelpreise an. Mit 1,50 Euro für ein Hauptessen sind Schüler und Lehrer auf dem Höhnisch konkurrenzlos günstig bedient. In anderen Schulküchen sind 2,50 Euro die Regel. Wenn Caterer beteiligt sind, ist das Essen in der Regel noch teurer. Über die neuen Preise auf dem Höhnisch entscheiden die Gruppenleiter im Juli. (GEA)