

**Schule - »Der Höhnisch ist geradezu vorbildlich«: Die Lebensmittelüberwachung bescheinigt den Schulküchen eine gute Arbeit. Hauptfeinde sind Kuchen und Kälte**

## Mit den Mensen zufrieden

VON PHILIPP FÖRDER

KREIS TÜBINGEN/GOMARINGEN. Da steht er plötzlich. Unangemeldet. »Wirtschaftskontrolldienst.« Die Adrenalin-Spiegel steigen. Prüfende Blicke fliegen noch schnell durch die Küche, aber von diesem Moment an ist nicht mehr viel zu retten. Muss in der Regel aber auch nicht sein. »Wir sind sehr angenehm überrascht«, freut sich Peter Behrens.

Seit über 25 Jahren ist der Veterinärmediziner im Landkreis Tübingen in der Lebensmittelüberwachung tätig, seit der Verwaltungsreform auch als Chef des Wirtschaftskontrolldienstes (WKD). In diesem Vierteljahrhundert hat der 55-Jährige miterlebt, wie aus den ersten bescheidenen Versuchen von Eltern, ihre Kinder an der Schule mit Essen zu versorgen, professionelle Einrichtungen geworden sind. »Im Vergleich zu früher«, sagt Behrens, »hat sich die Situation bei den Schulmensen gewaltig gewandelt.« Zum Guten.

Besuch vom WKD? »Leider hatte ich an diesem Tag keinen Dienst.« Sabine Gartung-Rau wäre es lieber gewesen, wenn sie kürzlich, als der Kontrolleur in der Mensa des Schulzentrums Steinlach-Wiesaz auf dem Höhnisch aufkreuzte, selbst in der Küche gestanden hätte. So hat es nicht die Vorsitzende des Vereins Treffpunkt Mensa mit ihrem Team getroffen, sondern eine andere Kochgruppe. Auf das Ergebnis der Prüfung hatte das aber keinen negativen Einfluss. »Die Mensa auf dem Höhnisch«, sagt Peter Behrens, »ist geradezu vorbildlich.«

Dabei weiß der oberste Küchenkontrolleur im Landkreis, wie schwierig es ist, so viele ehrenamtliche Köchinnen und Köche unter einen Hut zu bringen, wo doch schon einer genügt, um den Brei zu verderben. Allein am Karl-von-Frisch-Gymnasium und an der Maria-Sibylla-Merian-Realschule sind derzeit über 120 Mütter, Großmütter und Väter im Einsatz, um an manchen Tagen über 350 Essen auf den Tisch zu bringen.

Mit Ehrenamtlichen hat sich der WKD nicht immer leicht getan. Bei den ersten Gehversuchen in der Verköstigung von Schülern wurden die Kontrolleure früher oft mit der Auffassung konfrontiert, dass hier andere Spielregeln gelten als bei Profis. Das, stellt Behrens klar, ist aber nicht so: »Jeder, der Lebensmittel in den Verkehr bringt, ist für die Sicherheit verantwortlich. Das ist für alle gleich.« Und hat sich nun auch bei den Ehrenamtlichen herumgesprochen.

Mittlerweile gibt es im Kreis Tübingen 34 Schulmensen. In einigen Jahren werden es deutlich mehr sein, vermutet Peter Behrens: »Mit zunehmendem Ganztagschulbetrieb wird das ein Thema sein.« In knapp einem Drittel der Mensen wird selbst gekocht, der größere Teil lässt sich das Essen von einem Caterer anliefern. Kontrolliert werden die größeren in der Regel einmal im Jahr, die kleineren mindestens alle 18 Monate.

»34 Schulmensen, von denen wir wissen«, schränkt Behrens ein. Manchmal erfährt der WKD erst aus der Zeitung, dass eine Mensa eröffnet wurde, oder wenn Beschwerden kommen. Die gab es in der Vergangenheit. Auch Krankheitsfälle haben den WKD schon auf den Plan gerufen. Vor allem zwei Hauptfeinde haben die Kontrolleure in den Schulmensen ausgemacht: Kuchen und Kälte.

»In den Fällen, in denen es zu Erkrankungen kam, wurden die Speisen vermutlich zu lange bei zu niedrigen Temperaturen zwischengelagert«, erklärt der Veterinärdirektor vom Tübinger Landratsamt. Mindestens 65 Grad sollte das Essen vor der Ausgabe warm sein. Ist die Temperatur niedriger, können sich Keime rasend schnell vermehren.

Dieses Problem zeigt sich vor allem in Küchen, die nur auf die Anlieferung und Ausgabe fertiger Speisen angelegt sind. Wenn die Schüler dann einmal später als geplant, etwa nach dem Sportunterricht, in die Mensa kommen, gibt es oft keine Möglichkeit mehr, das Essen noch einmal richtig aufzuwärmen.

Der zweite Feind sind die Kuchen. Sie sind für die Schulmensen eine wichtige Einnahmequelle. Auf dem Höhnisch etwa, wo die Preise für ein Hauptessen mit 1,80 Euro oder einen großen Salat für 1,20 Euro extrem knapp kalkuliert sind, braucht der Treffpunkt Mensa das Geld aus dem Verkauf der Kuchen, die von derzeit rund 130 freiwilligen Bäckerinnen gespendet werden.

»Verdächtig ist, wenn man in die Küche kommt und auf eine Mauer des Schweigens trifft«

Die Kuchen schauen sich die Kontrolleure aber genau an. Ein leckerer Cremeaufstrich gefällt ihnen überhaupt nicht. »Man muss unbedingt darauf achten, dass nur durchgebackene Kuchen verkauft werden«, schärfen Behrens und seine Mitarbeiter den Betreibern ein. »Wir haben allen Kuchenspendern ein Merkblatt zukommen lassen mit Hinweisen, was sie beachten müssen«, erklärt Sabine Gartung-Rau.

Von allem, was gekocht wird, werden Rückstellproben abgefüllt. »Direkt vorgeschrieben ist das nicht. Verlangt wird das in einer Verordnung für Krankenhäuser, aber die greift bei Schulmensen nicht«, räumt Peter Behrens ein. Dennoch empfiehlt der erfahrene Veterinär allen Betreibern von Schulmensen dringend, sich diese Mühe zu machen. »Das darf man nicht nur negativ sehen. Wenn einmal etwas passiert, können die Rückstellproben die Köche entlasten.«

Für Liliane Schäfer ist das Routine. Als Sekunden nach dem Gongschlag die ersten Schüler auf dem Höhnisch in die Mensa stürmen, hat die an diesem Tag verantwortliche Kochgruppenleiterin alles geregelt: Protokoll geführt, Rückstellproben abgefüllt, Kuchen kontrolliert. Käme jetzt der Kontrolleur, sie wäre bereit. Wenn ein Verantwortlicher da ist, macht das schon mal einen guten Eindruck. »Besonders verdächtig ist«, sagt Peter Behrens, »wenn man in die Küche kommt und auf eine Mauer des Schweigens trifft.« (GEA)

© Reutlinger General-Anzeiger 2008  
Burgstraße 1-7 | 72764 Reutlingen | Internet: <http://www.gea.de> | E-Mail: [gea@gea.de](mailto:gea@gea.de)  
Telefon: 07121-302-0 | Fax: 07121-302-677

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