



Vorbereitung für die Tomatensoße, die in der Mensa im Höhnisch-Schulzentrum am liebsten zu Spaghetti gegessen wird.

Archivbild: Rippmann

Staffellauf mit Kochlöffel

Der Treffpunkt Mensa im Höhnisch-Schulzentrum sucht laufend Mitarbeiter

Dreimal in der Woche bekommen die Höhnisch-Schüler ein Mittagessen in ihrer Mensa, gekocht von Ehrenamtlichen. Doch der Betrieb steht und fällt mit der Menge der Helfer.

JÜRGEN JONAS

Dußlingen. Die Mensa-Leute werben mit einer Sentenz Oscar Wildes für ihre Arbeit. Nach einem trefflichen Mittagessen, sagte der Dichter, sei man geneigt, allen zu verzeihen. Also auch die Schüler den Lehrern und diese wiederum den Schülern. Wie ein solches Mahl im Schulzentrum an drei Tagen zustande kommt, darüber informierten 14 Mitglieder des Vereins „Treffpunkt Mensa“ am Dienstag.

Nachdem die Schulleiter Fritz Gugel und Michael Schönfeld die neuen Erst- und Fünftklässler an ihre Klassenlehrer verteilt hatten,

führten sie nacheinander die Verwandten in die Mensa. Schönfeld nannte die Einrichtung das „Herzstück des Schulzentrums“, das mit seinem äußerst engagierten „hervorragenden Team“ unabdingbar zum Schulalltag gehöre.

Seit sechs Jahren besteht die Initiative, berichtete die Vereinsvorsitzenden Sabine Gartung-Rau. 125 Mitglieder kommen in regelmäßigen Abständen als Köche in die Schule, - an den Tagen mit Nachmittagsunterricht, Montag, Dienstag und Donnerstag, sieben bis neun Mal im Schuljahr, in Gruppen von acht bis zehn Personen, von 8 bis 16 Uhr, Teilzeit möglich. Da gibt es keine Tiefkühltruhenprodukte, nichts Vorgegartes und von weither Angekarrtes. „Wir sind gut und günstig, weil ehrenamtlich“. Bis zu 350 Hauptessen werden pro Kochtag ausgegeben, samt Salaten, Suppen, Nachtischen. Zu den Köchen gesellen sich etwa 140 Bäcker, die mit ihren Kuchen Spenden zur Finanzierung beitragen.

Die Werbung bei den Fünfer-Eltern ist nötig, der Mensa-Betrieb ist vergleichbar mit einem Staffellauf, „mit jedem Schuljahresende verlassen uns Eltern“, neue müssen dazukommen. Manchmal ergeben sich auch anderweitig personelle Schwierigkeiten, etwa durch Wegzug. Das reißt Lücken in die Kochriege. Auch schwebt Finanzdruck über den Kochtöpfen, steigende Lebensmittelpreise bringen Kalkulationen durcheinander.

Ausdrücklich richtet sich der Appell zum Mitkochen und Backen auch an die Großeltern. Eine mitkochende Großmutter, Marianne Keck, stand zum Informationsgespräch zur Verfügung, ebenso Gartung-Raus Stellvertreterin Petra Fritsche und der Wankheimer Konrad Münch, „der Vorzeigevater“. Am Donnerstag wird er mit seinem Team, zu dem auch seine Frau Ingrid zählt, Spaghetti Bolognese anbieten, „ein Essen, das immer zieht.“ Ihm mache das Kochen großen Spaß, er sei, sagt er, süchtig

danach, sich beim Schälen und Hacken von „fünf Kilogramm Zwiebeln die Nase durchzulüften“.

Kassiererin Beatrice Burst zeigte in der Küche stolz den neuen „Konvektomat“, einen Kombi-Dämpfer, mit dem es in Zukunft möglich wird, zum Beispiel auch Pizzen oder Quiches in größeren Mengen anzubieten. Das Geld dafür hat der Verein ausgelegt, beim Schulverband ist ein Finanzierungsantrag eingereicht.

Die intensive Werbung trug am Ende Früchte. Zwanzig neue Kuchenbäcker wollen die Mensa unterstützen. Neun Personen haben sich spontan als Köche in die Listen eingetragen, andere wollen sich eine Mitarbeit überlegen. Gartung-Rau: „Wo viele helfen, wird der Einzelne entlastet“.

Info

Wer mitkochen möchte, findet unter www.merian-rs.de (Eltern/Mensa) weitere Auskünfte.