

Schulmensa – von Catering zu frischer Küche

Von unserem Redaktionsmitglied
Mirjam Moll

André Brehm wirft einen prüfenden Blick auf die Arbeit des Azubis, der gerade eine Béchamelsoße zubereitet. Im Vorbeigehen sieht er den Schweinebraten im Ofen. „Da muss Jus darüber, Jungs! Sonst trocknet er aus“, ruft er dem zweiten Azubi zu, der gerade den Blumenkohl blanchiert.

In der Integrierten Gesamtschule Mannheim-Herzogenried (IGMH) läuft die Schulkantine auf Hochdruck – bald ist Mittagessenszeit und alle drei Gerichte müssen bereit für die Ausgabe sein, wenn um 13.15 Uhr die Mittagspause beginnt. Fertigsoßen gibt es hier genauso wenig wie pulverisierte Gemüsebrühe: „Die müssen die Azubis morgens gleich frisch aufsetzen. Das ist dann die Grundlage für die Tagessuppe“, erklärt Küchenchef Brehm.

Die Kantine hat sogar eine eigene Wurst kreierte, die sie in der Pfalz für sich produzieren lässt: „Die IGMH-Wurst. Wir haben uns überlegt, wie wir den Kindern auch solche Gerichte bieten können, aber eben gesund.“ Die Schweine für die Wurst würden, betont Brehm, in der Pfalz geschlachtet und direkt verarbeitet. Der Chefkoch hat sich ein spezielles Rezept ausgedacht, damit die Wurst trotz reduziertem Fett- und Fleischanteil bissfest und vor allem schmackhaft wird. „Da sind Karotten drin, Lauch und Sellerie. Und ein bisschen Geflügelfett für die Konsistenz“, erklärt er.

Der Koch ist Abteilungsleiter der Mensa, angestellt ist er bei Biotopia. Der Betrieb setzt auf Frischware, regionalen Einkauf und saisonale Gerichte. „So vermeiden wir einen Skandal wie bei Sodexo“, erläutert

Mannheimer Schulkantinen

■ In Mannheim besuchten im vergangenen **Schuljahr 2011/2012** insgesamt **17 689 Schüler** weiterführende Schulen.

■ In der Stadt gibt es **15 Ganztagschulen** mit Mensabetrieb, die vom Rathaus betreut werden. Diese werden regelmäßig kontrolliert.

■ Die **IGMH** besuchen **1650 Schüler**. Davon werden täglich etwa 200 Schüler in der Mensa verpflegt.

■ Die Stadt **Mannheim subventioniert** die Biotopia-Gerichte mit 1,62 Euro pro Mahlzeit. So bezahlen die Schüler der IGMH für ein vollwertiges Essen nur drei Euro. Kinder aus **Hartz-IV Familien** zahlen einen Euro.

■ Auch das Johann-Sebastian-Bach-Gymnasium verfolgt ein besonderes Konzept. Die Schule wird vom Caterer „Ratz Fatz“ beliefert. Seine Idee: „Weg von der Essensausgabe – hin zur **Front-Cooking-Mensa**“.

Sabine Neuber, die Geschäftsführerin der Biotopia GmbH, das Konzept ihres Betriebs. „Die Rückverfolgung ist bei Großküchen aufgrund der Massenströme an Nahrungsmitteln sehr schwierig“, erklärt Uwe Gangnus, der zuständige Bereichsleiter von Biotopia. „Das ist bei einer Kleinküche wie unserer problemlos zu bewerkstelligen.“ Zur Sicherheit bewahrt Brehm von jedem Menü seiner Küche eine Rückstellprobe. Diese wird dann sieben Tage tiefgefroren aufbewahrt. „Falls ein Schüler etwas hat, können wir die Probe sofort in ein Institut geben und kon-



Zwischen drei Menüs und einem „Hit der Woche“ können die Schüler der IGMH in ihrer Mensa wählen. Rund 200 Jungen und Mädchen werden dort jeden Tag verpflegt.

BILD: MIMO

trollieren lassen.“ So können auch schneller Maßnahmen ergriffen werden.

Deshalb lässt sich die Kantine auch jederzeit kontrollieren. Doch wer die Küche betreten will, muss einen weißen Kittel anziehen und einige Sekunden auf der Schuhdesinfektionsmatte stehenbleiben. Die IGMH-Küche hat ein eigenes System zur Lebensmittelkontrolle und -sicherheit entwickelt und sich zertifizieren lassen. Auch die Eltern, die in die Mensaaufsicht mit einbezogen werden, bekommen eine Infektionsschutzbelehrung. Aber nicht nur in

der eigenen Küche herrschen strenge Hygienevorschriften. Chefkoch Brehm kontrolliert auch seine Lieferanten: „Wenn eine unangekündigte Betriebsbesichtigung nicht möglich ist, ist das für uns schon ein Ausschlusskriterium“, sagt Neuber.

Angestoßen wurde das Biotopia-Projekt von den Eltern. Sie waren mit dem Angebot der Schulkantine für ihre Kinder nicht mehr zufrieden. Inzwischen versorgt die Schulküche täglich etwa 200 Schüler mit frischen Gerichten. Wählen können sie zwischen drei Menüs und einem „Hit der Woche“ – in diesem Fall Farfalle

mit Kürbis-Chili-Soße. „Uns geht es darum, die Kinder an unbekanntes Lebensmittel heranzuführen. Es gibt eben noch andere Soßen als nur Tomatensoße“, erklärt Brehm.

Und das scheint anzukommen: Jonas ist richtig zufrieden. „Es ist immer frisch und vor allem gesund“, sagt der 16-jährige Schüler. „Es ist besser als bei meiner alten Schule“, findet auch Felicitas. „Das war schrecklich. Die hatten da nur so Tiefkühlsachen“, sagt die Elfjährige und marschiert mit ihrer erstandenen IGMH-Wurst in Richtung Mensatische.