

LAATZEN

„Es steht keiner mehr in der Küche und schält Kartoffeln“

TK-Ware und frisches Gemüse: Wie der Caterer Apetito das Essen in Laatzens Schulzentren zubereitet

Von Johannes Dorndorf

Laatzten-Mitte. Wenn sich zu Beginn der zweiten großen Pause um 11.15 Uhr die ersten Schülerinnen und Schüler an der Essensausgabe in der Mensa des Erich-Kästner-Schulzentrums aufreihen, hat Giseli Manzoni Brauner bereits knapp zweieinhalb Stunden Arbeit hinter sich. Besser gesagt: nur zweieinhalb Stunden. Denn die 139 Essen, die sie und ihre beiden Kolleginnen vom Anbieter Apetito Catering Education heute laut Plan ausgeben werden, sind bereits zur Ausgabe fertig oder entsprechend vorbereitet.

Wäre das Team in einer klassischen Schulküche tätig, die alle Speisen selbst kocht und zubereitet, wäre die Vorbereitung in der Zeit nicht annähernd zu schaffen. Im EKS arbeitet das Team jedoch nach dem Prinzip „Cook & Freeze“: Ein Großteil der Waren kommt tiefgekühlt aus der Apetito-Zentrale im westfälischen Rheine. Das gilt für die Rindfleischbällchen „Köttbular“ genauso wie für das „Hähnchenfleisch in Tomatensoße“ und die „Gemüse-Knusper-Dinos mit Soße Gärtnerin-Art“, die heute auf dem Speiseplan stehen. Vor Ort müssen die Servicekräfte es nur noch erhitzen und fertig garen.

Stadt will einheitliches System

Ein System wie dieses könnte in Laatzten Schule machen. Denn der Rat der Stadt hat vor kurzem beschlossen, dass die Verpflegung in den Schulen und Kitas mittelfristig einem einheitlichen Standard folgen soll. Angepeilt wird das sogenannte Regenerationsverfahren: Der gekochte Teil der Speisen würde dann größtenteils entweder gekühlt („Cook & Chill“) oder wie am EKS tiefgefroren geliefert. Dies hieße allerdings nicht, dass es zwangsläufig auf Apetito hinausliefe: Der bundesweit tätige Mitbewerber VielfaltMenü beispielsweise bietet Lieferungen nach dem Cook-&-Chill-Prinzip an.

Den Verfahren gemeinsam ist, dass die Speisen nicht vollständig vor Ort gegart werden. Herd, Pfannen und Töpfe sucht man in der Küche hinter dem Ausgabetresen im EKS denn auch vergeblich. Stattdessen dreht sich alles um den Kombidämpfer, ein etwas mehr als backofenbreites Edelstahltürmchen: Die Gemüseschnitzel werden darin mit Heißluft fertiggegart, bei den Rindfleischbällchen und dem Hähnchengerecht kommt eine zusätzliche Dampf Funktion hinzu. „Sie können damit alles zubereiten“, sagt Dirk Hellweg, Regionalleiter bei Apetito Catering Education: von der Pizza bis zum Schnitzel.

Frische Ware kommt aus Braunschweig

Es kommt aber nicht alles aus dem Tiefkühler. Die vorgeschälten Kartoffeln bezieht die Küche aus Braun-



Essensausgabe in der Schulmensa: Täglich gehen im Erich-Kästner-Schulzentrum rund 130 Essen über den Tresen.

FOTOS: JOHANNES DORNDORF



Das gibt's heute: Täglich stehen drei Speisen zur Auswahl. Plus Salat oder Nach-tisch – in diesem Fall Eis.

schweig vom regionalen Dienstleister Matthias und Söhne. In der Ernstsaison käme auch der Blumenkohl von dort. Jetzt im Winter bediene man sich mit TK-Kost, die – wie andere klassische Lagerware – aus dem hannoverschen Lager des Großhändlers Chefs Culinar stammt. Die rohen Kartoffeln garen die Mitarbeiterinnen im Kombidämpfer, der Salat, der wöchentlich auf dem Plan steht und sich mit Nachspeisen und Obst abwechselt, werde frisch geschnitten, erläutert

Hellweg. Dass hier viel Tiefgekühltes auf die Teller kommt, ist dem Essen nicht wirklich anzumerken – oder eben doch: „Ich erlebe nicht, dass das Essen hier mal matschig wäre“, sagt Mittelstufenkoordinatorin Lydia Wiczorek-Spencker, die als Mitglied der erweiterten Schulleitung zwischen Schule und Mensa-Team vermittelt. Sie selbst esse häufig in der Mensa.

Die auch aus Sicht vieler Schülerinnen und Schüler erfreuliche Konsistenz hängt mit dem



Vor Ort zubereitet: Apetito-Servicekraft Giseli Manzoni Brauner holt frisch gegarte Kartoffeln aus dem Kombidämpfer.

Cook-&-Freeze-Verfahren zusammen: Zum einen werden die Gerichte laut Hellweg in Rheine nur zu bis zu 85 Prozent fertig gegart – der Abschluss folgt beim Erwärmen in der Mensaküche. „Das geht es erst gegen 10 Uhr los“, sagt der Regionalleiter – gerade rechtzeitig für die erste Ausgaberunde um 11.15 Uhr. Entsprechend verfährt man vor der Hauptessenszeit nach der sechsten Stunde. Dass Speisen stundenlang warmgehalten werden, komme hier nicht vor. Cook & Freeze hat – wie

auch andere TK-Ware – Vorteile in Bezug auf den Erhalt von Nährstoffen: Laut Apetito erfolge die Schockfrostung bei minus 40 Grad. Vor allem aber bietet das Verfahren mehr Flexibilität, um auf Wünsche von Schülern und Eltern einzugehen. „Da wir vor Ort produzieren, sind wir nicht von einer Großküche abhängig“, sagt Hellweg. Am Erich-Kästner-Schulzentrum sei man beispielsweise auf den Wunsch einiger Familien eingegangen, auf Schweinefleisch zu verzichten. Und tat-

sächlich: Nach der Umstellung sei die Nachfrage gestiegen.

Ein Veggie-Day pro Woche

Umgekehrt war es bei vegetarischen Gerichten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, an deren Handreichungen man sich orientiere, empfehle eigentlich nur ein bis zwei Ausgabetermine mit Fleisch, sagt Hellweg. „Wir richten uns aber immer nach den Wünschen unserer Tischgäste, und in Laatzten haben wir nach den Erfahrungen in der Anfangszeit nur noch einen vegetarischen Tag pro Woche“, erläutert er.



Da wir vor Ort produzieren, sind wir nicht von einer Großküche abhängig.

Dirk Hellweg,
Regionalleiter Apetito Catering Education

Eines der drei täglichen Auswahlgerichte, die der örtliche Betriebsleiter in Absprache mit dem Personal vor Ort auswähle, sei ohnehin immer vegetarisch – und Nachschlag bei allen Gerichten immer möglich.

Die zuletzt im Rat von den Linken angeführte Kritik, dass bei einer Umstellung der Laatzener Kitamensen auf externe Caterer auch Zusatzstoffe ins Essen gelangten, weist Hellweg zurück. „Ergänzungsmittel wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsmittel gibt es bei uns nicht“, versichert der Regionalleiter, der selbst als Koch und Küchenmeister ausgebildet ist. Solche Zusätze würden bei Ausschreibungen der Aufträge ohnehin meist ausgeschlossen.

An einen Wechsel des Anbieters denkt man am Laatzener Schulzentrum aktuell nicht. „Für eine Schulmensa ist das kein schlechtes Essen“, findet Wiczorek-Spencker. Größere Probleme lägen inzwischen länger zurück. Früher hätten sich etwa deutlich längerer Schlangen an der Ausgabe gebildet. Seit es zwei Ausgabestellen statt einer gebe, seien die Wartezeiten kürzer – zumal die Schule die Mittagspause von 30 auf 45 Minuten ausgeweitet habe.

Inzwischen speisen so laut Hellweg täglich rund 600 Schülerinnen und Schüler in Laatzten auf diese Weise. Neben dem EKS beziehen seit längerem auch die Albert-Einstein-Schule und die Grundschule Pestalozzistraße Essen von Apetito – und seit diesem Schuljahr ist auch die Grundschule Rathausstraße in Alt-Laatzen dabei.

MITTAGSVERPFLEGUNG

Schmeckt's? So finden Laatzener Schüler ihr Mensaessen

Die Mittagsverpflegung in Schulmensen dürfte in den nächsten Jahren an Bedeutung gewinnen: Der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung wird voraussichtlich ab 2026 dazu führen, dass auch die Zahl der Kinder zunimmt, die solche Angebote in Anspruch nehmen. Aber wie kommt das Essen an? „Man findet eigentlich immer etwas, und man wird immer satt“, sagt Helena. Die Siebtklässlerin ist einmal wöchentlich in der Mensa des Erich-Kästner-Schulzentrums zu Mittag und ist zufrieden – besonders, wenn es Nudeln mit Gemüse-

talern gibt. „Und die Konsistenz ist okay“, ergänzt sie. „Nur manchmal seien die Nudeln versalzen oder nicht genug gesalzen“, schränkt sie ein. „Und manchmal sind die Kartoffeln nicht ganz durch“, ergänzt ihre Mitschülerin Marieke, die hier täglich isst. Abschätzige Worte über das Essen äußert hier niemand. „Ich kenne keinen, der es nicht mag“, sagt Sechsklässler Max. „Vor allem die Soßen sind supergut“, ergänzt sein Mitschüler Felix, der sich freut, dass es mit Rindfleischbällchen, Preiselbeersauce und Salzkartoffeln heute

sein Lieblingsessen gibt. Anton lobt unter anderem, dass man sich immer nachholen kann, wenn es mal nicht reicht. Dass mit durchschnittlich 126 Essen täglich nur ein Bruchteil der Schülerschaft in der Mensa speist, hängt wohl auch mit der Konkurrenz in der Nähe zusammen: „Meine Schwester isst hier nicht so gern“, sagt Felix. Sie gehe mit ihren Freundinnen stattdessen auch mal ins nahegelegene Leine-Center. Weniger Auswahl haben Vegetarierinnen wie Emily und Clara: Für die Geschwister gibt es an vier von



Essen regelmäßig in der EKS-Schulmensa: Siebtklässlerinnen Marieke (von links), Ylva, Laura und Helena.

FOTO: JOHANNES DORNDORF

fünf Tagen nur ein Gericht im Speiseplan, da die anderen beiden Fleisch enthalten. „Eigentlich ist das Essen gut, aber es kommt immer auf den Tag an“, sagt Clara, die vor allem die Gerichte mit Kartoffeln schätzt. „Es gibt viele Varianten an Soßen“, lobt sie. „Manchmal gibt es keine Option für Vegetarier“, berichtet ihre Schwester Emily – obwohl dies laut Apetito-Konzept eigentlich nicht vorgesehen ist. Mehr Auswahl für würde sich auch Siebtklässlerin Ylva wünschen, die sich ebenfalls vegetarisch ernährt. Es gebe Tage, da esse sie nur Reis.

Einigen können sich hier alle auf dem Nachschick. „Der ist immer lecker“, berichtet Siebtklässlerin Helena. Vor allem das Eis, das einmal wöchentlich auf dem Speiseplan steht, sei toll. „Und es gibt mindestens einmal pro Woche Obst“, ergänzt Marieke. Beim Preis von aktuell 5,82 Euro scheiden sich hingegen die Geister. „Meine Eltern finden es ein bisschen teuer“, berichtet Emily. Anders sieht dies Felix: „Dafür, dass ich mir immer nachholen kann, ist das sehr gut“, sagt er.

Johannes Dorndorf