

# Eine Mensa, die neidisch machen kann

**Schule** Am Kirchheimer Schlossgymnasium geht es lecker zu. Dort sorgen ehrenamtliche Köche für ein Mittagessen, das nicht nur gesund ist, sondern auch schmeckt.

Es ist morgens 8 Uhr, die Küche der Mensa am Schlossgymnasium ist hell erleuchtet. Es ist Kochtag in der „Essbar“, so heißt die Mensa am Schloss. Eine der 16 Kochgruppen ist eifrig am Werk und schnippelt, knetet, raspelt, rührt und brät, was das Zeug hält.

An vier Tagen in der Woche, immer von Montag bis Donnerstag, geht es rund in der Küche der Mensa am Schlossgymnasium. Fleißige Hände zaubern seit nunmehr fast zwölf Jahren mit viel Liebe zubereitete Speisen für Schüler und Lehrer auf den Tisch. „Mit unserer ‚essbar‘, der Mensa am Schloss, kann man andere Schulen neidisch machen!“, bringt es Hans-Ulrich Lay, stellvertretender Schulleiter, auf den Punkt.

# 60

**Kilogramm** Kartoffeln vertilgen Schüler und Lehrer an einem Tag in der Mensa des Schlossgymnasiums.

„Gesund und lecker!“ lautet die Devise der beiden hauswirtschaftlichen Fachkräfte, die für alle Dinge rund um die „essbar“, wie Einkauf, Speisepläne, Mengen und natürlich das Kochen, verantwortlich sind. Sie leiten die Kochteams an, geben Tipps und unterstützen. Pro Tag werden je nach Speiseplan circa 60 Kilogramm Kartoffeln, 20 Kilogramm Nudeln oder 14 Kilogramm Reis, etwa 13 Salatköpfe, 15 Liter Milch, 17 Kilogramm Joghurt oder Sauerrahm und an Fleischtagen circa 20 Kilogramm Fleisch verarbeitet. Ein Essen besteht aus einem Salat oder einer Gemüsebeilage, einem Hauptgang mit oder ohne Fleisch und einem Dessert, zusätzlich sind auch große, bunte Salate im Angebot.

Die Ökotrophologin Dagmar Köber und die Hauswirtschaftlerin Edith Besenfelder legen großen Wert auf regionale Zutaten. Obst und Gemüse kommen von Bauern aus der Region, Wurst und Fleisch von örtlichen Metzgereien, Backwaren von lokalen Produzenten. „Schmeck die Region“ wird auch hier großgeschrieben.

Unterstützt werden die beiden Profis von derzeit etwa 120 ehrenamtlichen Helfern: Eltern, Groß-



Mensa-Köchinnen schnippeln für die Kürbissuppe.

Foto: privat

eltern, Lehrern, Schülern und von Menschen aus der Region, die einfach Spaß am Kochen haben. Jede Kochgruppe hat ihren festen Tag und bindet alle vier Wochen die weiße Kochschürze mit dem roten Essbar-Logo um. 180 bis 250 Essen werden so pro Tag über die

Theke gereicht. Köche und Köchinnen kann es nicht genug geben, denn viele helfende Hände erledigen Zubereitung, Ausgabe der Speisen und den Abwasch fast wie von selbst. Zeitliche Zwänge gibt es keine, ob ganztags, halbtags oder ein paar Stunden zwischen-

durch am Vor- oder Nachmittag, die „essbar“ freut sich über jede Hilfe.

pm

**@ Weitere Informationen** zur Mensa im Schlossgymnasium gibt es im Internet unter [www.essbar-mensaimschloss.de](http://www.essbar-mensaimschloss.de)