

TAUBERBISCHOFSH

Dienstag 31. MÄRZ 2009 / Seite 17

Cafeteria-Verein: Dreimal wöchentlich versorgen Eltern ehrenamtlich die Schülerinnen und Schüler mit warmem Essen

Mütter schwingen den Kochlöffel

Von unserem Redaktionsmitglied
Diana Seufert

TAUBERBISCHOFSH. „Kann ich noch einen Nachschlag bekommen?“ Die Oberstufenschüler linsen über die Theke der Cafeteria. Kartoffelsalat mit Fleischkäse und kleinem Salateller gibt es heute, für Vegetarier werden Gemüsemaultaschen zum Salat gereicht. Hungrig müssen die Gymnasiasten nicht vom Tisch aufsehen. Jutta Scherer legt eine große Scheibe Fleischkäse nach und wünscht guten Appetit.

Die Cafeteria des Matthias-Grünewald-Gymnasiums wird seit acht Jahren vom Cafeteria-Verein betrieben. Ehrenamtlich stehen Mütter und mittlerweile auch eine Oma in der Küche, um den Schülern dreimal wöchentlich ein gesundes und schmackhaftes Essen auf den Tisch zu bringen. Waren es in den Anfängen rund 20 Portionen, die über die Theke wanderten, werden derzeit durchschnittlich 70 Essen zubereitet. An Spitzentagen sogar bis zu 130 Essen.

Bis aber die Mahlzeiten ab 11.50 Uhr an die Schüler ausgegeben werden können, ist viel Vorbereitung nötig. Schon kurz nach 9 Uhr ist geschäftiges Treiben in der Küche. Viel

„Das Engagement der Eltern ist nicht hoch genug einzuschätzen.“

VORSITZENDER PETER DANGELMAIER

ist zu tun. Gerda Witzig und Jutta Scherer kümmern sich um die kleinen Belagensalate. Bundweise werden Karotten schält und Salat fein geschnitten. Es wird gelacht und geschertzt. Neben machen sich Dietlinde Pernutz und Gabriele Müller über 35 Kilogramm geschälte Kartoffeln her, die geschält und geschnippelt werden müssen. Für die selbst gemachten Pizzabrötchen schneidet Sabine Geiger kilowise Salami, Kochschinken und Käse, die mit den übrigen Zutaten vermischt werden und in den Ofen wandern. Dazu werden noch die Nachspeise und verschiedene Vitaminspender für die Salatbar benötigt, bei der die Kinder nach dem eigenen Geschmack zugreifen können. Die ersten „hungrigen Mäuler“ verpflegen sich in der Zwischenzeit beim Backwarenverkauf durch eine örtliche Bäckerei.

Mehr als 60 Essen werden heute unter den wachsamen Augen von Küchenleitung Dr. Claudia Motzkau über die Cafeteria-Theke gehen. Sie

ist vom Einkauf bis zur Hygiene für einen reibungslosen Ablauf in der Küche zuständig. Gekocht wird frisch. Ob Fisch oder Fleisch, Nudeln oder Reis: Den Speiseplan stimmen die jeweiligen Kochgruppenleiterinnen mit Claudia Motzkau ab und bringen eigene Rezepte ein. „Beliebt sind besonders Schnitzel und Gulasch“, hat sie die Erfahrung gemacht. Wichtig ist ihr auch, dass es immer ein vegetarisches Gericht gibt, und im Winter als Ergänzung eine Tagessuppe. „Schließlich soll abwechslungsreiches Essen auf die Teller kommen“, betont die Küchenleiterin, die die Richtlinien des Landes für die Mittagsverpflegung umsetzt. Und das heißt in Zukunft auch, bei nicht frischen Lebensmitteln die Deklaration der Zutaten.

Mit einem Thermometer macht sie sich auf an die Töpfe. Von allen Gerichten, ob warm oder kalt, notiert sie die Temperatur und nimmt Rückstellproben, die eine Woche lang kühl gelagert werden müssen. „Lecker“ finden die Kinder das Angebot der Mütter. „Es macht einfach Spaß“, strahlt Dietlinde Pernutz, die einzige Oma im Team der rund 60 Helferinnen, die immer einspringt, wenn Not am Mann ist. Einen Quotenmann gibt es allerdings nicht mehr. Dietlinde Pernutz freut sich, sich einbringen zu können. Sie hat hier eine neue Aufgabe gefunden, zumal sie früher zu Hause immer für die Enkelin gekocht hat. „Die Kinder profitieren vom frischen Essen“, unterstreicht sie und hofft, dass noch mehr Omas mithelfen wollen. Kein Last, sondern viel Freude empfindet auch Sabine Geiger bei der Arbeit im tollen Team. Einmal im Monat ist sie hier im Einsatz.

Die dienstälteste Köchin ist Ulrike Münkler, die von Beginn an dabei ist und deren jüngste Tochter aus dem Abitur gemacht hat. „Es macht so viel Spaß und steckt so viel an Herzblut und Aufbauarbeit drin“, strahlt sie. Die Idee für das Schüleressen sei von der Jahrgangsstufe ihres Sohnes ausgegangen, die sich mit Pizzaverkauf etwas Geld für die Klassenkasse dazu verdient hätten. Daraus entstand die Überlegung einer Cafeteria. Schön findet sie auch, dass von den Müttern gekocht wird wie zu Hause, etwa Apfelpannkuchen oder Spaghetti. „Halt nur in größeren Mengen.“

„Das große unentgeltliche Engagement der Eltern ist nicht hoch genug einzuschätzen“, lobt der Vorsitzende des Cafeteria-Vereins, Prof. Dr. Peter Dangelmaier. „Das Modell hat sich bewährt.“ Von der Schule



Gutes und gesundes Essen wird dreimal wöchentlich beim Cafeteria-Verein des Matthias-Grünewald-Gymnasiums für die Schülerinnen und Schüler frisch zubereitet. Die rund 60 Mütter sind dabei ehrenamtlich im Einsatz. BILD: DIANA SEUFERT

Der Cafeteria-Verein kümmert sich um die Mittagsverpflegung der Schüler

■ Für den **laufenden Betrieb** der Cafeteria des Matthias-Grünewald-Gymnasiums in Tauberbischofsheim ist von Beginn an, **seit 2001**, der Cafeteria-Verein zuständig. Er betreibt die Küche und das Catering, das auch den Verkauf von Getränken und Brötchen einschließt. Im Schnitt werden täglich 60 bis 70 Essen gekocht.

■ Der Verein erwirtschaftet die Gelder für die Küchenleitung, die als 400-Euro-Kraft angestellt ist, und deckt

laufende Kosten wie Strom und Wasser. Der **Küchenleitung** stehen mit Gabriele Müller und Olga Schletgau **zwei weitere Kräfte** zur Verfügung. ■ Die **Stadt Tauberbischofsheim als Schulträger** hat den Anbau mit Küche und Nebengebäude mit 390 000 Euro finanziert sowie die Einrichtung mit 102 000 Euro. 18 000 Euro kamen vom Verein. Bürgermeister Wolfgang Vockel freut sich über das Engagement der zahlreichen

Eltern und hofft, dass es dem Cafeteria-Verein gelingt, auch weiterhin viele motivierte Eltern zu finden. Dieses Modell mache jedoch nur Sinn, wenn es von den Eltern weiter so unterstützt werde.

■ **Rund 60 Mitarbeiterinnen**, größtenteils berufstätige Frauen, sind wöchentlich, vierzehntägig oder monatlich im Einsatz. Sie treffen sich einmal jährlich zum Gedankenaustausch bei einer kleinen Feier. *di/b*

und der Stadt sei man stets unterstützt worden, „sonst wäre es nicht gegangen“, ist er zufrieden.

Seine Stellvertreterin Maureen Bittorf ist als Schnittstelle zwischen Küchensteam und Cafeteria-Verein fast täglich in der Küche und packt mit an. Wenn sie nicht gerade bei der vielfältigen Büroarbeit mithilft und sich um Dienstpläne und Statistiken kümmert, steht sie an der Theke und sorgt für das Wohl der jungen Gäste.

Das Essen in der Mensa genießen aber nicht nur die Schüler. Auch viele Lehrer freuen sich über die Annehmlichkeit und nutzen wie Rektor Josef Münster regelmäßig diesen „Ort des Miteinanders“, wo es „et-

was Gutes zu essen gibt“. Dieses Mittagsangebot Sorge dafür, dass die Schule auch zu einem Lebensraum werde, an dem sich die Jugendlichen wohlfühlen könnten. Die Cafeteria leistet nicht nur einen wertvollen Beitrag für eine gesunde Ernährung der Jugendlichen, sondern auch für einen ruhigen und rhythmischen Schulalltag. Daher unterstützt er auch die Mithilfe der Schüler, die nach der Essensausgabe für die Sauberkeit der Tische zuständig sind. Schulleiter Josef Münster unterstreicht dabei die Bedeutung einer Erziehungspartnerschaft in der Schule, „für die die Arbeit des Cafeteria-Vereins ein leuchtendes Bei-

spiel ist“ und verweist auf das Engagement seines Vorgängers Volkmar Topp.

Wenn es zur ersten Mittagspause läutet, sind alle gerüstet. Die Pizzabrötchen sind fertig, die Salattheke ist bestückt und die Töpfe aufgefüllt. Claudia Motzkau hat schon die ersten Teller mit Kartoffelsalat und Fleischkäse vorbereitet.

Der Ansturm der Schülerinnen und Schüler lässt dann auch nicht lange auf sich warten.

1 Wer im Cafeteria-Team mitkochen oder helfen möchte, kann sich bei Maureen Bittorf, Telefon 0176/62 10 89 03, melden.

Quelle: Fränkische Nachrichten vom 31.03.2009