

---

Gut essen in der Schule

## Es muss nicht immer Sellerie sein

Arnold Rieger, 03.02.2014 13:00 Uhr



Ideenküche: Schulleiterin Hahn, Sternekoch Schuster, Moderatorin Wetzler Foto: Max Kovalenko

---

Stuttgart - Fischstäbchen mit Pommes, dann Spaghetti, dann wieder Pommes. Und zur Abwechslung mal eine Pizza. Wenn Kinder wählen dürften, fiel ihr Speiseplan ziemlich einseitig aus. Deshalb dürfen sie das nicht, zumindest nicht an Schulen. Sie sollen sich ja gesund ernähren, sagen die Erwachsenen mit hoch erhobenem Zeigefinger. Und so mampfen die Kleinen schiefmäulig Salat, Sellerie und gedünsteten Fisch.

Kann man denn nicht beides haben?, wollte unsere Zeitung wissen. Ist es möglich, an Schulen gut zu essen – also gesund, lecker und preiswert zugleich? „Ja, das geht“, behauptet einer der besten Köche Stuttgarts. Benjamin Schuster, Küchenchef im Delice, berät seit anderthalb Jahren die Robert-Koch-Realschule und rührt dort einmal im Monat selbst in den Töpfen. Dann gibt es auch mal Kabeljau mit warmem Gurkengemüse und Dillkartoffeln – und trotzdem schmalzen die Schüler mit der Zunge.

Nun kann nicht jede Schule einen Sternekoch engagieren, und eine Küche gibt es auch nicht überall. Dass Eltern, Lehrer und Schulbehörden aber auch unterhalb des Michelin-Sterns ein paar Dinge zur Zufriedenheit des Nachwuchses beitragen können, wurde am Wochenende beim Forum Bildung unserer Zeitung in der Plieninger Körschtalschule deutlich.

Schulleiterin Regine Hahn ist eigentlich ganz zufrieden mit ihrem Caterer, einem

örtlichen Metzger. Was der täglich anliefert („nein, nicht nur Fleisch“), müssen die Kinder allerdings im Klassenzimmer verzehren: „Wir improvisieren, und das kann ganz reizvoll sein.“ Doch demnächst will die Grund-, Haupt- und Werkrealschule eine Gemeinschaftsschule werden. Dieser neue Schultyp verlangt zwingend einen Ganztagsbetrieb. Dann muss eine Mensa her.

Weil Essen aber mehr ist als Nahrungsaufnahme, geht die Schulleiterin auch pädagogisch an das Thema heran. Hahn: „Man muss sich mit Nahrung auseinandersetzen, um auf den Geschmack zu kommen.“ Im ländlich geprägten Vorort geht das natürlich besser als in der City. Überall vermitteln lässt sich aber, dass Essen auch Zeit und Ruhe braucht – in Plieningen zelebriert man das vormittägliche Vesper deshalb mit Vorlesen im Klassenzimmer.

„Doch was ist überhaupt gutes Essen?“, will Moderatorin Maria Wetzel wissen, die bildungspolitische Redakteurin unserer Zeitung. Schuster, der auch schon in Heidelberg, Hamburg und Berlin auf Sterne-Niveau gekocht hat, muss nicht lange nachdenken: „Frische!“ Pflanzchen, Geschmacksverstärker gar wie Glutamat hätten im Essen nichts zu suchen. Butter und Öl dagegen sehr wohl, schmunzelt der gebürtige Bayer, dem man die Vorliebe für gutes Essen keineswegs ansieht. Die moderne Küche sei zwar leichter geworden, sagt er. Kalorien zählen sollte man trotzdem nicht, wenn man sich bei ihm zum Fünf-Gänge-Menü anmeldet. Gemüse ohne Butter – nein, das kann er sich nicht vorstellen.

Weil man einen Sternekoch nicht nur reden, sondern auch kochen oder zumindest schneiden sehen will, geht die Moderatorin nun hinter die Bühne und kommt mit einer vollen Einkaufstüte zurück. Lauch ist darin und Weißkohl, auch Sellerie und Karotten hat Schuster zur Verfügung, um dem neugierigen Publikum ein paar Tipps zu geben.

Sterneköche machten sich viel Gedanken über die Optik, sagt Schuster und führt ein paar Techniken vor. Zu Rauten geschnitten oder in lange Streifen, wirken die Möhren gleich viel appetitlicher – auch für jugendliche Gemüseverächter. Die Hobbyköche im Publikum recken die Köpfe: „Was machen Sie mit Kohl?“ fragt einer. Schulessen ist plötzlich nicht mehr so wichtig. Essgewohnheiten, doziert der Maître, würden schon früh in der Familie eingeübt. Deshalb rät er dazu, Kinder zu Hause einzubeziehen: Kochen als lustiges Gemeinschaftserlebnis.

Doch der Schulalltag ist rauer. Hier geht es darum, Hunderte, ja Tausende schnell und preiswert satt zu bekommen. Aber auch gut? Gerd Danner, für das Essen in städtischen Kindertageseinrichtungen verantwortlich, glaubt, dass es den Stuttgarter Kindern gar nicht so schlecht schmeckt. 1,5 Millionen Portionen liefert die Küche des Städtischen Klinikums jährlich aus: „Die kocht die Gerichte speziell nach unseren Vorgaben.“

Was letztlich auf den Tisch kommt, entscheiden die Kindergärten und Krippen zum Großteil mit. Wobei: Ganz ohne den erhobenen Zeigefinger geht es dann doch nicht. Eine der Leibspeisen sei Rahmspinat, sagt Danner. Aber die Kinder sollten ja auch lernen, dass Spinat aus Blättern besteht, deshalb gebe es ab und zu Blattspinat. Auch Sellerie und Petersilie müssten sein, ebenso der pochierte Fisch, den der Nachwuchs doch so gar nicht mag.

Pochierter Fisch? Da rümpft der Sternekoch die Nase. „Der ist auch für

Erwachsene schwierig“, merkt Schuster vorsichtig an: „Es ist halt kein Geschmack dran.“ Danner jedoch verteidigt seinen Seelachs. Die Küche gieße ihn mit würzigem Fond an, der schmecke durchaus. Zander wäre besser, räumt er ein: „Doch der ist mir zu teuer.“

Da ist die Diskussion also am heikelsten Punkt angelangt: Kann man für sechs Euro pro Person gut kochen? So viel darf eine Mahlzeit nämlich maximal kosten. Schuster glaubt, das sei machbar. Doch eine Frau aus dem Publikum mutmaßt, dass stets das billigste Essen aufgetischt werde – zumal Schulen den Auftrag an Caterer ab einem gewissen Umfang ausschreiben müssen.

Marita Gröger, SPD-Stadträtin, die ebenfalls im Publikum sitzt, widerspricht. Nein, die Politik schiele nicht nur nach der billigsten Verpflegung. Die Stadt müsse auch haushalten, und letztlich benötige man für zusätzliche Ausgaben demokratische Mehrheiten. Dass es besser, aber auch aufwendiger und mithin teurer ist, wenn angestelltes Personal das Essen frisch zubereitet, darüber sind sich alle einig.

Sind Kocheltern die bessere Lösung? Solchen ehrenamtlichen Kräften verdankt manche Schule ihr preiswertes und schmackhaftes Mittagessen. „Die Mahlzeiten sind immer dort gut, wo die Eltern kochen“, wirft eine Zuhörerin ein. Doch Schulleiterin Hahn bremst: „Das geht nur mit überschaubaren Größen und Mengen.“

Ganztagsschulen würden doch auch deshalb eingerichtet, um Berufstätige zu entlasten. Es könne auch nicht Aufgabe der Schulen sein, ehrenamtliches Kochen zu organisieren, sagt Hahn. Spaß mache es auf jeden Fall, berichten einige Kochmütter und -väter von ihren Erfahrungen.

Wer mit seinem Caterer absolut nicht einverstanden sei, weil der zum Beispiel kein Gemüse anbietet, der solle mal einen Termin mit ihm ausmachen, empfiehlt ein Vater. „Dann schauen Sie mal, wie der das macht, und reden mit ihm, das hilft.“

Dass die Kinder nach Hause kommen und sagen: „Heut gab es wieder nur Pampe“, wie eine Zuhörerin berichtet, davor ist allerdings kein Koch der Welt gefeit. Auch Schuster wohl nicht. Er habe ja selbst als Jugendlicher kein Gemüse gemocht, räumt er ein. „Und in der Lehre kam ich dann gleich auf den Gemüseposten.“