

Neuer Koch für die Schulmensen

Nach den Osterferien startet Florian Heckmann mit seinem Team: Gekocht wird in der Grauhalde, andere Standorte werden beliefert

VON BARBARA PIENEK

SCHORNDORF. Die Messlatte hängt hoch: Zehn Jahre nach Eröffnung der Mensa in der Grauhalde hat die Stadt Schorndorf den Vertrag mit „Apetito Catering“ aus Rheine in Nordrhein-Westfalen gekündigt und einen eigenen Koch eingestellt. Florian Heckmann, 38 Jahre alt, soll's richten und wieder deutlich mehr Schülerinnen und Schüler in die Schulmensen locken. Allein im Schulzentrum Grauhalde könnten täglich 600 Essen ausgegeben werden. Tatsächlich sind es - an allen Standorten in Summe - oft nicht viel mehr als 400. Spätestens ab der Mittelstufe strömt ein Großteil der Schülerinnen und Schüler in der Mittagspause in die Innenstadt und versorgt sich mit Döner, Börek, Leberkäswecken oder beim Asia-Imbiss. In der Grauhalde lockt der Supermarkt mit Brötchen, Chips und anderem Junk-Food. Manche bringen sich - in Warmhaltebehältern - auch gleich das Essen von zu Hause mit.

Versuche, die Attraktivität der Schulmensen zu erhöhen, gab es in der Vergangenheit schon mehrfach: bislang ohne Erfolg. Waren die Verantwortlichen in der Stadtverwaltung lange zufrieden mit der Qualität und dem Essensangebot, haben die Schülerinnen und Schüler seit geraumer Zeit schon mit den Füßen abgestimmt. Auch der Appell an die mehr als 300 Lehr- und die 50 Betreuungskräfte der Schulen, die Mensen zu nutzen, ist offensichtlich verpufft. Wirklich rund lief auch die Zusammenarbeit mit den Betreibern nicht: Nachdem Schorndorf im Jahr 2016 im Schulzentrum Grauhalde für 4,7 Millionen Euro eine große Mensa mit voll ausgestatteter Küche und 300 Sitzplätzen gebaut hatte, sprang der Pächter Ende 2020 ab - aus Ärger, weil die Stadt vor Ablauf des Fünf-Jahres-Ver-

trags europaweit nach einem neuen Nachfolger gesucht hatte. Im Sommer 2021 bekam „Apetito“ den Zuschlag und lieferte fortan schockgefrorenes Essen, das vor Ort aufgewärmt wurde.

Gekocht wird in der Grauhalde, von dort wird das Essen ausgeliefert

Das wird es mit dem neuen Koch nicht mehr geben: Mit einem 20- bis 30-köpfigen Team wird er in der großen Küche im Schulzentrum-Süd jeden Tag frisch kochen und von dort das Burg-Gymnasium, das Rainbrunnenschulzentrum, die Fuchshofschule sowie vier städtische Kitas mit warmem Essen beliefern - und künftig auch die Otfried-Preußler-Schule in Miedelsbach und die Schillerschule in Haubersbronn, die bisher von einem örtlichen Caterer das Essen bekommen haben.

„Gesundes Essen kann auch schmecken“, das ist Florian Heckmanns Credo - und so will er auch Schülerinnen und Schüler für das Mensa-Essen begeistern. Auch die Stadt als neuer Mensa-Betreiber verspricht: „Neues Angebot, neuer Geschmack.“ Und so wird es täglich zum Preis von fünf Euro zwei Menüs zur Auswahl geben, wovon immer eines vegetarisch ist; zweimal die Woche soll Fleisch, einmal Fisch auf der Speisekarte stehe. In der Grauhalden-Mensa, deren Namen übrigens nach einem Wettbewerb am Max-Planck-Gymnasium und der Gottlieb-Daimler-Realschule von „Leckerhalde“ in „Lunch Lounge“ umgeändert wurde, soll es jeden Tag auch Bowls mit Gemüse, Salat und einem Topping geben. Kichererbsen, Couscous, Quinoa und rote Linsen, die vor allem den jüngeren Mensagästen zuletzt schon zu den Ohren rausgekommen sind, soll es bei ihm zwar auch geben, aber eben nicht mehr so oft.

Klassiker wie Linsen und Spätzle kann er

sich einmal im Monat vorstellen. Auch Nudeln mit Tomatensoßen zählt für ihn - inklusive Käse und Salat - als vollwertiges Essen. Einen Nachtisch wird es zu den Menüs ebenfalls geben - allerdings zuckerreduziert. Auch ein Nachschlag wird angeboten: „Die Kinder sollen ja auch satt werden“, sagt Heckmann, der nach den Osterferien mit Spinat-Lasagne, Linsen-Bolognese und Gyros mit Djuvec-Reis starten will. Für die Kita-Kinder, die er schon ab 8. April bekochen wird, werden die Gerichte abgewandelt - statt Hähnchen-Gyros könnte etwa Hähnchen-Geschnetzeltes auf den Tisch kommen. Halal, also ausschließlich nach islamischem Recht erlaubte Lebensmittel, wird es in den Schorndorfer Schulmensen

nicht geben, aber es wird auf Schweinefleisch verzichtet. Die Lebensmittel - inklusive regionalen und saisonalen Produkten - kommen von Großlieferanten.

Das Angebot, sagt Heckmann, wird sich entwickeln - „das Küchenteam muss sich noch eingrooven“. Er selbst hat im Restaurant Seehof in Alfdorf gelernt und fünf Jahre lang in der Schweiz in der Sterneküche, in Restaurants und Freizeithotels Erfahrungen gesammelt. Auf den Geschmack, für Kinder und Jugendliche zu kochen, ist er als Küchenleiter in der Freizeit- und Bildungsstätte „CircActive“ auf dem Rappenhof bei Gschwend gekommen. Bevor er sich auf die Stelle in Schorndorf beworben hat, hat der 38-Jährige



Nachdem die Essenszahlen in den Schorndorfer Schulmensen rapide nach unten gegangen sind, soll es jetzt ein bei der Stadt angestellter Koch richten: So will Florian Heckmann mehr Schülerinnen und Schüler in die Mensen locken.

Foto: Sofiia Sahaievska

in der Weleda-Kantine in Schwäbisch Gmünd gearbeitet - und erhofft sich für die Schulmensa klare Rückmeldungen und Wünsche von den Essensgästen. Wichtig ist Florian Heckmann die Gesamtzufriedenheit: Er will ein guter Gastgeber sein, die Schülerinnen und Schüler sollen sich wohlfühlen und beim Essen zur Ruhe kommen. Probleme mit Lärm und Vandalismus, die es in der Vergangenheit schon gab, wird er mit seinem Team allerdings selbst in den Griff bekommen müssen. Der Stadt, sagt Sachgebietsleiterin Hanna Fuchs, sei es nicht gelungen, die Stelle einer Aufsicht zu besetzen: „Es hat sich niemand beworben.“

Essensangebot künftig auch freitags, Pausenverkauf in Planung

Angesichts des seit Jahren existierenden Mensa-Debakels haben auch Eltern und Schulen an mehreren runden Tischen klare Erwartungen formuliert: Dazu gehört ein qualitativ gutes, gesundes und abwechslungsreiches Mittagessen für unterschiedliche Zielgruppen in Kita und Schulen. Erwünscht ist auch mehr Flexibilität bei den Portionsgrößen, mehr Regionalität, ein einfacheres Bestell- und Bezahlungssystem sowie die Möglichkeit, auch ohne Vorbestellung zum Essen gehen zu können. Die Essenszeiten sind von 12 bis 13.30 Uhr, bis 14 Uhr ist die Mensa geöffnet. Freitags, das ist die Neuerung, wird es künftig ebenfalls ein Essensangebot geben. Das Vorab-Bestellsystem - bis morgens um 6 Uhr, Abbestellungen bis 7.30 Uhr - bleibt bestehen, angedacht ist aber, dass es in Zukunft auch Salat und Pommes für spontane Mensabesuche geben kann. Auch ein Pausenverkauf mit Snackangebot ist in Planung, ob auch auswärtige Gäste in den Schulmensen essen können, ist noch unklar.