

# Vom Döner zurück in die Mensa?

Viele Schülerinnen und Schüler gehen auswärts essen / Das will die Stadt Schorndorf mit anderen Menüs und einem neuen Koch ändern

VON NINA FÖRSTER

**SCHORNDORF.** Weg vom Dönerimbiss, rein in die Mensa: Die Stadtverwaltung Schorndorf hofft auf die Rückkehr der Schülerinnen und Schüler in die Schulmensen. Denn mit insgesamt gerade mal 400 ausgegebenen Essen an allen Standorten, obwohl allein im Schulzentrum Grauhalde pro Tag 600 Essen möglich wären, ist die Bilanz ernüchternd. Nun wurde die Mensa unter neuer Leitung und mit einem neuen Namen wiedereröffnet.

Oberbürgermeister Bernd Hornikel erinnerte an das Jahr 2016, als im Schulzentrum Grauhalde mit der „Leckerhalde“ eine große Mensa mit voll ausgestatteter Küche eröffnet hatte. In Relation zur Nutzung sei das Gebäude derzeit ein wenig überdimensioniert. Ein Grund für die geringen Besucherzahlen aus Sicht von Bernd Hornikel: „Wir verlieren immer mehr Schüler an die Dönerbuden.“ Ob Döner, Asia-Box, Leberkäswecken, belegte Brötchen oder Chips, viele Schülerinnen und Schüler holen sich - spätestens ab der Mittelstufe - ihr Mittagessen in der Innenstadt. Andere bekommen Essen von ihren Eltern mit.

„Mit schwebt anderes vor“, betonte der Oberbürgermeister, der sich wünscht, dass

die Mensa zu einem Ort des schulisch-gesellschaftlichen Lebens wird. Mit Florian Heckmann gibt es nun einen neuen Koch mit neuen Ideen für Menüs. Nicht nur der Koch, sondern auch der Name ist neu: „Lunch Lounge“ heißt die Mensa im Schulzentrum Grauhalde. Mit dem Vorschlag hat sich die Klasse 8d des Max-Planck-Gymnasiums durchgesetzt. Bernd Hornikel hofft, dass alle Schülerinnen und Schüler Interesse daran haben, das neue Angebot auszuprobieren.

## „Lunch Lounge“: Neuer Name für Mensa im Schulzentrum Grauhalde

Der 38-jährige Florian Heckmann will auf abwechslungsreiche Gerichte setzen. Vor seiner Zeit als Koch der Schorndorfer Mensen (frisch gekocht wird in der großen Küche im Schulzentrum-Süd, von wo aus weitere Schorndorfer Schulmensen und städtische Kitas beliefert werden) hat er in der Weleda-Kantine in Schwäbisch Gmünd gearbeitet. Auch speziell für Kinder und Jugendliche hat er schon gekocht: in der Freizeit- und Bildungsstätte „CircActive“ auf dem Rappenhof bei Gschwend. Wichtig ist ihm, wie er sagte, dass sich die Gäste wohlfühlen, gerne kommen und auch, dass das Essen gut aussieht. Um zu prüfen, wie das Essen ankommt, wird es einen Feedback-Briefkasten geben. Das Ziel des neuen Kochs: „Eine Mensa, auf die wir alle stolz sein können.“

Zur Neueröffnung gab es für Vertreterinnen und Vertreter aus dem Gemeinderat, der Stadtverwaltung und aus den Schulen ein Probeessen. Zur Auswahl standen ein Fleischgericht mit Puten-Gyros und Tomatenreis, das vegetarische Gericht (Kartoffel-Gnocchi in Schnittlauchrahm und Käse-Topping) - beides inklusive Beilagensalat und Dessert - sowie eine Italien-Bowl mit Farfalle, Tomate, Mozzarella und Balsamico-Dressing.

Für die restliche Woche werden, unter an-



Mit Freude enthüllten Koch Florian Heckmann (links), Oberbürgermeister Bernd Hornikel und Thorsten Englert den neuen Namen der Mensa in der Grauhalde: "Lunch Lounge".  
Foto: Sofiiia Shahaievska

derem, folgende Menüs angeboten: Linsengemüseintopf, Penne mit Bolognese-Soße (Rind) und gemischtem Salat eine asiatische Gemüsereis-Pfanne mit Ei und gerösteten

Sonnenblumenkernen oder Backfisch (Seelachs) mit Salzkartoffeln, Joghurt-Dip und gemischtem Salat. Zudem wird jeden Tag eine Bowl angeboten: darunter Kartoffel-, Ta-

co- oder Asia-Bowl. Sowohl die Menüs als auch die Bowls kosten fünf Euro. Ob die neuen Speisen die Schülerinnen und Schüler zurück in die Mensa holen werden?



Obstsalat als Dessert.  
Foto: Sofiiia Shahaievska