

„Wir arbeiten jeden Tag am Anschlag“

Mensa im Schulzentrum Neckartenzlingen: Kapazitäten sind ausgereizt – „Für das nächste Jahr muss eine Lösung her“

NECKARTENZLINGEN. Schlag 11.15 Uhr ist die Hütte voll. Schüler drängen sich an der Essensausgabe, warten geduldig, bis sie dran sind. Vor allem montags ist Hochbetrieb in der Mensa des Schulzentrums Neckartenzlingen. Ehrenamtlich sorgen 215 Helfer in 20 Kochteams hier dafür, dass täglich frisch gekochte und gesunde Mahlzeiten zu kleinen Preisen auf den Tisch kommen. Und das seit nunmehr 15 Jahren. Umso mehr fuchst die Freiwilligen die kolportierte Behauptung, dass die Einführung der Ganztagschule an der Auwiesenschule am Widerstand der Mensa-Mannschaft scheitern soll. Eine Darstellung, die Eva Just vom Mensatreff so keinesfalls stehen lassen will.

NICOLE MOHN

Schon morgens um 8 Uhr rücken die ersten Helfer an, um das Pensum überhaupt noch bewältigen zu können. Kiloweise wird Gemüse und Salat geputzt. Heute verarbeitet die Mannschaft allein 75 Putenschnitzel. Dazu gibt es noch vegetarische Lasagne, Salate, Suppe und einen Nachtisch.

Reichen werden die vorbereiteten Portionen heute wahrscheinlich nicht. Nur selten hat das Mensateam verlässliche Schülerzahlen. „Es hieß, ein Jahrgang sei weg, jetzt sind sie doch da“, sagt Eva Just. Mit ihrer Mannschaft muss sie jetzt schnell reagieren und noch etwas zusätzlich zaubern, damit keiner mit knurrendem Magen in den Nachmittagsunterricht gehen muss.

„Die Kapazitäten sind voll ausgereizt“

Für 2,50 Euro servieren die Köchinnen und Köche den Schülern ein Essen mit allen Schikanen – inklusive Suppe und Dessert. Alles wird frisch zubereitet. Jeden Morgen werden die benötigten Waren angeliefert und sofort weiterverarbeitet. Rund 250 Essen gehen im Schnitt inzwischen täglich über die Theke. Manchmal sind es auch 350. Dabei ist die Mensa eigentlich nur für 100 Portionen ausgelegt. „Die Kapazitäten sind voll ausgereizt“, sagt die Vize-Vorsitzende vom Verein Mensatreff „Eltern kochen für Schüler“. Nicht nur in der Küche und bei den Lagerkapazitäten klemmt es hinten und vorne: „Wir haben nur eine Essensausgabe – schon das macht uns große Probleme“, sagt Eva Just. Schnell staut sich die Schlange der War-

tenden bis zur Tür. Alle Schüler innerhalb der Mittagsstunde abzufertigen, ist nicht möglich.

Auch der Essensbereich reicht hinten und vorne nicht mehr. Von anderen, eigentlich selbstverständlichen Dingen wie einem Sozialraum für die Mitarbeiter oder einem kleinen Büro will die engagierte Bepfängerin erst gar nicht reden. Sie weiß aus beruflicher Erfahrung: In dieser Form würde die Mensa vom Wirtschaftskontrolldienst heute gar nicht mehr sein Okay bekommen.

Aber auch die Teams stoßen mittlerweile an die Grenzen ihrer Möglichkeiten; Organisation, Lagerhaltung und Planung werden immer komplexer. „Man darf schließlich nicht vergessen: Das sind alles Laien“, erinnert Eva Just. Die etwa zehnköpfigen Teams, die im abwechselnden Rhythmus die Mensa managen, kämen ohne die Hilfe der beiden Ein-Euro-Kräfte gar nicht mehr über die Runden. „So ein Koch-Team ist nie ganz vollzählig: Mal ist einer krank, mal muss jemand arbeiten oder sich um die Familie kümmern“, sagt die Vorstandssprecherin. Nicht selten sind die Helfer von morgens früh bis in den späten Nachmittag in der Mensa. „Ich selbst arbeite zurzeit halbtags und mehr für die Mensa“, schätzt sie. Alles ehrenamtlich, versteht sich.

Umso mehr ärgert sie derzeit, dass es in der Diskussion um die Einführung der Ganztagschule für die Hauptschüler der Eindruck erweckt wird, die Umsetzung scheitere, weil der Mensaverein die Essensversorgung nicht übernehmen will. „Wir versuchen wirklich alles umzusetzen und haben ein offenes Ohr für die Bedürfnisse“, betont die Vize-Vorsitzende. Aber es gehe schließlich nicht um die viel zitierten fünf



Die Mitarbeiterinnen der Mensa Neckartenzlingen in Aktion.

Foto: zog

Essen für die Schüler, die sich mit dem Start der Ganztagsbetreuung der Fünfer ab Herbst verbindlich für den Mittagstisch in der Schulmensa angemeldet haben, sondern um die Möglichkeit der Verpflegung für die gesamte Hauptschule ab dem Schuljahr 2008/09 mit immerhin rund 125 Jungen und Mädchen: „Wir haben die 25 Essen für ein Jahr zugesagt. Das schaffen wir. Aber dann muss eine Lösung her“, rückt Eva Just die Fakten zurecht.

Zusätzliche Verpflegung nicht zu schaffen

Mit der derzeitigen Kapazität der Mensa jedenfalls sei die Verpflegung der zusätzlichen Essensgänger nicht zu schaffen, macht sie deutlich. Mit ihren Bedenken stieß sie allerdings bei Gemeinde und Schule bislang auf taube Ohren. Schon mehrfach habe der Verein den Gemeinderat eingeladen, sich in der Mensa ein Bild von der Situation zu machen, „damit sie wissen, worüber wir hier reden“. Bislang vergebens.

Sie weiß: Es ist natürlich auch eine Frage des Geldes. Aber zum Nulltarif, sagt sie, wird eine Lösung nicht möglich sein. Nicht nur baulich müsste etwas an der Schule geschehen, entweder eine Erweiterung der Mensa oder eine entsprechende Möglichkeit direkt an der Auwiesenschule: „Das sind schon jetzt Dimensionen, die ohne die Unterstützung einer hauptamtlichen Hauswirtschaftsleiterin kaum noch zu halten. Gerne würde das Team schon jetzt mehr auf Bioprodukte setzen, „doch zeitlich ist das derzeit gar nicht drin“, meint Eva Just.

Sich in die Thematik vernünftig einzuarbeiten und Lieferanten zu suchen, dazu hat die engagierte Köchin derzeit keine Gelegenheit. „Wir tun alle unser Bestes“, sichert sie der Schule und der Gemeinde Unterstützung zu. Nur reden müsste man halt mal drüber. Sonst, befürchtet sie, sind nicht nur die Schüler frustriert, sondern auch die freiwilligen Helfer. „Und damit wäre am Ende keinem geholfen“, meint Eva Just.