

erstellt am: 11.02.2011

URL: www.rp-online.de/duesseldorf/hilden/nachrichten/Schulmensa-kocht-vegetarisch_aid_963461.html

Gruiten

Schulmensa kocht vegetarisch

VON RALF GERAEDTS - zuletzt aktualisiert: 11.02.2011

Gruiten (RP) Carmen Haußmann und Ute Macke-Schadek sorgen in der Waldorfschule für die Versorgung von 450 Schülern und 40 Lehrern. Derzeit wird überlegt, den Schulbetrieb auf den gebundenen Ganzttag umzustellen.

Die Freie Waldorfschule Haan-Gruiten steht in ihrem Jubiläumsschuljahr. 1986 nahm der Elternverein in der ehemaligen Gruitener Hauptschule an der Prälat-Marschall-Straße den Schulbetrieb auf. In den 25 Jahren wuchs die Schule in ihrer Klassenzahl. Aber auch um ein Berufskolleg, das zu Beginn des Jubiläumsschuljahres startete. Seit zehn Jahren gibt es auch eine Schulküche, die den 450 Schülern, aber auch dem 40-köpfige Lehrerkollegium jeden Tag frisch gekochte Genüsse anbietet. Dieses Versorgungselement könnte noch an Bedeutung gewinnen. Denn derzeit werde überlegt, ob die zwar generell schon als Ganztagschule geltende Waldorfschule offiziell auf den gebundenen Ganzttag umstellt und verpflichtend an drei Tagen in der Woche die Kinder von 8 bis 15 Uhr durchgehend betreut, sagte Schulgeschäftsführerin Katrin Driesen-Glittenberg. Im Frühjahr stehe dazu eine Entscheidung durch die Eltern an.

Vor Dienstbeginn in der Küche der Waldorfschule hat Ute ("Üt") Macke-Schadek gestern Morgen noch 80 Eier beim Bauern Schmitz in der Ehlenbeck geholt. Auf dem Speiseplan stehen Kässpätzten mit Salat. Während Carmen Haußmann, die vor zehn Jahren als Schülermutter in der ersten Küche aushalf, sich um Salat und die Pausenbrötchen kümmert, macht sich Üt Macke-Schadek an den Spätzle-Teig. Die beiden Siebtklässler Benni und Lena, die in dieser Woche ihr Mensa-Praktikum absolvieren, werden mit eingespant. Benni brät die schon geschnittenen Zwiebeln an. Lena soll den Nachtisch zubereiten: Das "verschleierte Bauernmädchen" ist eine Kreation aus Nüssen, Keksen, Joghurt, Quark und Apfelkompott mit Zimt.

Die Mahlzeiten sind immer vegetarisch – für Fleisch lässt die knappe Preiskalkulation keine Luft –, überwiegend in Bio-Qualität. Das Angebot ist saisonal geprägt – im Winter gibt es eher Eintöpfe, im Sommer mehr Salate. Die Zutaten werden regional bezogen – Lebensmittel aus Mettmann, ein Biomobil liefert Milchprodukte und Kartoffeln, der Haaner Bäcker Schüren seit kurzem Biobrötchen. Vieles wird in der Küche selbst gebacken. Kuchen geht immer gut, Schokocroissants sind sehr begehrt.

Carmen Haußmann ist Sozialpädagogin und Hauswirtschafterin. Ihre Kollegin Ute Macke-Schadek Hotelfachfrau. "Wir kochen wie zu Hause, nur mehr", sagt Haußmann und gibt zu, dass das richtige Würzen ihr bei so großen Töpfen anfangs schon Probleme bereitete. Den Kindern schmeckt es. Ganz oben auf der Beliebtheitskala stehen Pizza, Nudeln mit gehaltvoller Tomatensauce, aber auch Kartoffelgratin und Spinatnudeln. Während an Pizzatagen bis zu 150 Essen ausgegeben werden, sind es bei Gemüseintopf manchmal nur 80.

© RP Online GmbH 1995 - 2011
Alle Rechte vorbehalten
Vervielfältigung nur mit Genehmigung der RP Online GmbH

Artikel drucken