

Bente Bajorat (links) und Anja Kusch bekochen täglich rund 40 Gemeinschaftsschüler. Foto: Lotze

Schulessen nun aus eigener Küche

BURG

Der Duft von leckeren Frikadellen, Kartoffeln und Gemüse zieht durch die Mensa der Burger Gemeinschaftsschule. Seit Kurzem wird in der hauseigenen Küche frisch gekocht. Und nicht mehr – wie bislang – Vorbereitetes aufgewärmt.

Von Jörg Lotze

Seit gut 14 Jahren können die Schüler, außer freitags, mittags ein warmes Essen bekommen. Bisher gab es einen Caterer, der die Speisen anlieferte, die anschließend in der Schulküche aufbereitet wurden. „Diese Zeiten sind vorbei. Wir haben vor sechs Wochen umgestellt und kochen nun selbst und frisch“, sagt Schulleiter Björn Ley. Genauer gesagt übernehmen das Bente Bajorat und Anja Kusch, die für die schuleigene Küche zuständig sind und dafür sorgen, dass täglich rund 50 der insgesamt 370 Burger Gemeinschaftsschüler eine warme und vollwertige Mahlzeit in den Magen bekommen. Dazu gehört neben dem Hauptgang auch eine Nachspeise, ebenso ein Salatbuffet.

Die Vorteile liegen für Ley klar auf der Hand: „Wir steigern so die Qualität des Mensaessens, es sind weniger Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker enthalten. Außerdem sparen wir Energie durch die nicht mehr benötigten Gefrierschränke ein.“ Zudem falle deutlich weniger Müll an, auch bei den Transportkosten werde erheblich gespart. „Wir kaufen unsere Produkte bei regionalen Händlern ein. Und können wesentlich flexibler auf die Bedürfnisse von Vegetariern und Allergikern eingehen“, sagt Lehrer Olaf Thode, zuständiger Koordinator für das Schulessen und Vorstandsmitglied im Förderverein.

Anja Kusch, die seit Jahren auch schon den Schulkiosk unter ihren Fittichen hat, ist ebenso wie Bente Bajorat beim Förderverein der Schule beschäftigt. „Die Anstellung der beiden Frauen über das Amt Burg St. Michaelisdonn war zwar geplant, wurde schließlich aber von diesem abgelehnt. Mit der Begründung, dass dann im Zuge der Gleichbehandlung auch an anderen Schulen entsprechendes Personal bereitgestellt werden müsste“, so der Schulleiter.

Dank des Fördervereins waren die Ideen nun trotzdem in die Tat umgesetzt worden. Durch das neue Angebot ändert sich für die Schüler und deren Eltern auf der Kostenseite vorerst nichts. „Der Preis von 2,50 Euro täglich bleibt stabil, da frisches Kochen nun einmal günstiger ist als die Caterer-Variante. Und so können wir den Preis halten, obwohl das Essensangebot deutlich verbessert wurde“, so Ley. Finanziert wird die nun vollwertige Schulküche über den Preis für die Mahlzeit, die Einnahmen aus dem Schulkiosk sowie den Zuschüssen von Amt und Gemeinde.

Schulleiter Björn Ley, Burg