Die gute Seele der Schulküche

BURG

Seit sie in der Gemeinschaftsschule den Kochlöffel schwingt, brummt die Mensa: Anja Kusch weiß, was Jugendlichen schmeckt.

Von Michaela Reh





Oben: Freuen sich auf den Obstsalat: Emleen Singh (rechts) und Lele Schmidt.
Unten: Lassen sich die Nudeln schmecken: Isabella Schamp (links) und Laura Staack.

Vor allem Nudeln gehen immer. Aber auch ausgefallenere Gerichte, wie etwa der griechische Hackfleischauflauf mit Kritharaki-Nudeln, stehen bei den Schülern ganz oben auf der Hitliste in der Burger Mensa. Denn das ist das Besondere: Die Mädchen und Jungen dürfen Speisewünsche äußern, die Anja Kusch gern schnell erfüllt. „Spaghetti Bolognese ist beispielsweise ein Rezept, das immer gut ankommt und oft verlangt wird“, sagt die Schulköchin. Davon können die beiden Sechstklässlerinnen Emleen Singh (12) und Lele Schmidt (11) nie genug bekommen. „Mein absolutes Lieblingsgericht“, sagt Emleen. Dazu noch ein Schälchen mit leckerem Obstsalat. „Das esse ich so gerne“, schwärmt Lele. Nicht mal die Oma kocht besser.

Isabella Schamp (17) findet es klasse, dass die Vorschläge der Schüler von Anja Kusch aufgegriffen werden. So wie das Hamburger-Büfett. Es sei unglaublich, sagt Anja Kusch lachend, wie viele dieser Brötchen ein einzelnes Kind verputzen könne, wenn es ihm schmeckt. Hin und wieder ist die Eigeninitiative der Schüler gefragt. „Einer hatte sich kürzlich Currywurst gewünscht und bekam von mir die Aufgabe, ein Rezept für die Currysoße auszuwählen und mitzubringen.“ Geschmeckt habe es dann allen richtig gut.

Weil vor allem Gemüse so wichtig ist, Kinder das aber in der Regel nicht gerne essen, versuche ich das irgendwie zu verstecken.

Anja Kusch

Es gibt nur wenige Schulen in Dithmarschen, in denen das Mittagessen tagtäglich komplett frisch zubereitet wird – von der Hauptspeise samt Beilagen bis zum Nachtisch. Eine von ihnen ist die Burger Gemeinschaftsschule am Hamberg. Knapp 400 Schüler besuchen die Einrichtung des Amtes, die 2007 baulich um eine Mensa erweitert wurde. „Wir sind mit einer Salatbar gestartet. Wenig später haben wir uns dann von einem Caterer beliefern lassen“, sagt Ganztags-Koordinator Olaf Thode. Das Essen sei keinesfalls schlecht gewesen. „Aber es geht noch besser“, war Thode schon damals überzeugt. Der Erfolg nach der Umstellung auf die schuleigene Zubereitung der warmen Speisen gibt ihm jetzt recht: Immer mehr Schüler nutzen das vielfältige Mensaangebot, für das Anja Kusch seit knapp zwei Jahren die Verantwortung trägt. Angestellt ist sie beim Förderverein der Schule.

Die 42-Jährige ist die gute Seele in der Schulküche und hält mit ihrer quirligen Art den ganzen Betrieb am Laufen. Woche für Woche stellt sie einen ausgewogenen Speiseplan zusammen, kauft die erforderlichen Lebensmittel vor Ort selbst ein und bereitet die Menüs dann mit ihren beiden Helferinnen Bente Bajorat und Silvia Peters an vier Tagen in der Woche frisch zu. Freitags bleibt die Küche kalt. Dann gibt es aber immer noch den Kiosk, der ebenfalls von Anja Kusch gemanagt wird. Hier dürfen sich die Mädchen und Jungen vor allem mit belegten Brötchen und Getränken versorgen.

Am Rosenmontag gab es Dithmarscher Mehlbüdel. Kein typisches Kindergericht – und es wird trotzdem von den meisten Schülern gern gegessen, wenn sie es probiert haben, wie Kusch sagt. Natürlich dürfe die Kochwurst nicht fehlen. „Doch genau die hatte ich glatt vergessen, wie ich erst morgens in der Schule festgestellt habe“, erzählt die Mutter von drei Kindern lachend. Kein Problem für Anja Kusch. Die Burgerin ist immer auf Zack, improvisiert gern und scheut auch nicht davor zurück, ein weiteres Mal in den Ort zu flitzen, um fehlende Zutaten in Windeseile in den Einkaufswagen zu packen.

„Kochen ist eines meiner Hobbys.“ Anja Kusch liebt es, leckere Mahlzeiten zuzubereiten. Bis vor zwei Jahren hat sie vor allem Familie und Freunde bekocht. Jetzt eine ganze Schulgemeinschaft. Da sind natürlich andere Mengen gefragt. Durchschnittlich 30 Schüler essen mittags in der Burger Mensa. „Donnerstags sind sogar rund 70 Jugendliche angemeldet. Der einzige Tag, wo es eine feste Tischordnung gibt.“ Auch Hausmeister, Lehrer und Schulleiter lassen es sich regelmäßig in der Mensa schmecken. Pro Woche, so Olaf Thode, werden in der Mensa der Gemeinschaftsschule rund 210 Essen ausgegeben.

Der Schulköchin ist es aber ganz wichtig, dass ihre Speisen nicht nur gut munden, sondern auch gesund sind und viele wichtige Nährstoffe enthalten. Was das angeht, will Anja Kusch noch mehr Fachwissen anhäufen. Zurzeit absolviert sie ein Fernstudium zur Ernährungsberaterin für Kinder und Jugendliche. „Weil vor allem Gemüse so wichtig ist, Kinder das aber in der Regel nicht gerne essen, versuche ich das irgendwie zu verstecken.“ Vor allem im Speisenamen. „Dann schreibe ich auf den Plan nicht etwa Spinat-Nudeln mit Frischkäse, sondern Pasta mit Frischkäsesoße und Tomaten.“ Natürlich würden die Kinder den Spinat im Essen schnell entdecken, aber zunächst vorurteilsfreier die Speise probieren. Anja Kusch legt auch großen Wert auf regionales Gemüse. „Dabei experimentiere ich gern ein bisschen, zum Beispiel mit Grünkohl. Am Ende haben die Kinder selbst dieses Gericht gern verspeist.“



In ihrem Element: Anja Kusch bereitet Mehlbeutel in der Schulküche zu. Fotos: Reh