

Teller leeren sich in Rekordtempo

Tarmstedt. Wenn das Tempo, in dem eine Mahlzeit verputzt wird, Indikator für dessen Geschmack ist, dann brauchen sich die künftigen Betreiber der KGS-Mensa keine Sorgen zu machen. Beim gestrigen Probe-Essen jedenfalls leerten sich die Teller in rekordverdächtigem Tempo. Rund 150 Schüler durften kosten, was ab nächstem Schuljahr regelmäßig aufgetischt wird.

50, vielleicht 60 Anmeldungen hatten die Organisatoren erwartet. Dass es fast dreimal so viele wurden, könnte auch daran gelegen haben, dass die Teilnahme an der Generalprobe für die Schüler kostenlos war. Und wann gibt es schon mal diverse Sorten Pasta, Dorschfilet, Geflügel, Schnitzel, diverse Gemüse und Kartoffeltaler zum Nulltarif? Das Team der Firma TI-Menü-Service, das den Zuschlag als Lieferant erhalten hat, fuhr das volle Programm auf.

Eltern ergänzten das Ganze um Apfelschnitze, Melonenscheiben und Trauben. Frischer Salat, Tomaten, Gurken oder Sprossen gehörten – wenig überraschend – nicht zum Angebot, wurden aber auch nicht vermisst.

Tobias Meyer jedenfalls machte nicht den Eindruck, als würde ihm noch etwas fehlen. Der Schüler der 6c geriet beinahe ins Schwärmen, während er neben einem Stück Lasagne auch Makkaroniauflauf, bunte Nudeln und Melone vertilgte. „Sehr gut, das kann ich weiterempfehlen“, versicherte er kauend. Sein einziger Kritikpunkt: „Die Nudeln sind nicht mehr ganz heiß.“

Davon war bei Arne Best aus der 5c keine Rede. Er gönnte sich neben Nudeln und Makkaroniauflauf noch Reis und den absoluten Renner unter den Schüler: eine Hühnerkeule. Sein in die Höhe zeigender Daumen genügte als Kommentar. Mehr als der Geschmack des Essens gefiel ihm aber etwas anderes: „Am besten ist, dass es umsonst ist“, sagte er mit einem Grinsen. Eine Schüler kam nach dem Abräumen sogar spontan auf Schulleiter Günter Moje zu, um einen Satz loszuwerden: „Das war sehr lecker.“

Zubereitung im Keller

Angesichts solcher Reaktionen darf wohl von einer gelungenen Probe die Rede sein. Auch logistisch ging alles glatt – fast jedenfalls. Die Zubereitung des vorbereiteten Essens in so genannten Konvektomaten wurde zur Herausforderung. Um ihre Stromversorgung zu gewährleisten, mussten die Geräte vorerst im Keller aufgestellt werden. (bal)

Artikel vom 09.06.11 - 12:00 Uhr