

# So schmeckt's auch in der Schule

Wolfsb. Nachrichten v. 15.11.2014

Stefan Gerhardt und seine Frau betreiben zwei Schulküchen in unserer Region – eine davon ist nun „Beste Schulmensa Deutschlands“.

**Unsere Leserin Ilona Gallus**  
aus Braunschweig fragt:

**Meine Enkel weigern sich, in der Schule zu essen. Sie sagen, das Essen sei mal zu weich, mal zu hart und oft fad. Ist das überall so?**

Die Antwort recherchierte  
**Cornelia Steiner**

**Sassenburg.** Nein, lautet die klare Antwort auf die Frage unserer Leserin – das zeigt zum Beispiel ein Besuch in der Mensa der IGS Sassenburg bei Gifhorn. Zwei Gerichte stehen jeden Tag zur Auswahl, dieses Mal gibt's chinesische Bratnudeln mit Karotten und



**Mensa-Chef Stefan Gerhardt spricht mit Florian Lampert übers Essen und fragt, wie es ihm schmeckt.**

Sprossen sowie Käse-Porree-Eintopf. Wer will, kann sich auch an der Salatbar eindecken. Nicht zu vergessen der Nachtisch: geschnittene Kaki. Moment mal – Kaki? „Das kenn' ich gar nicht“, sagt ein Junge und guckt skeptisch auf die orangefarbenen Stücke: „Wie schmeckt das denn?“ Mensa-Chef Stefan Gerhardt lacht – diese Frage hat er heute schon oft gehört. Und jedes Mal antwortet er: „Probier' es einfach!“ Das Urteil: „Mhmh, schmeckt süß. Lecker!“ Das hört Gerhardt natürlich am liebsten, aber seine jungen Kunden sagen ihm auch anderes.

## Die Sweet-Chili-Soße ist zu scharf!

An diesem Tag zum Beispiel finden einige Kinder, dass die Sweet-Chili-Soße auf den Bratnudeln zu scharf ist. Was tun? Gerhardt bittet seine Mitarbeiter an der Essenausgabe, die Soße nicht direkt auf den Nudeln zu verteilen, sondern am Tellerrand, so dass jeder sie so dosieren kann, wie er mag – und schon sind alle zufrieden. „Die Kinder sind total ehrlich, und diese Kritik ist wichtig“, sagt er.

Gerhardt betreibt nicht nur die Mensa in Sassenburg, sondern auch die Mensa in der Wilhelm-Bracke-IGS in Braunschweig. Dort hat seine Frau den Hut auf – und diese Mensa wurde am gestrigen Freitag als „Beste Schulmensa Deutschlands“ ausgezeichnet.



**Mit Schwung landen die Bratnudeln auf dem Teller. Wer will, kann auch Käse-Porree-Eintopf bekommen. Mensa-Chef Stefan Gerhardt (rechts) bietet immer zwei Gerichte an.**

Fotos: Cornelia Steiner



2013 hatte der TV-Koch Johann Lafer diesen Preis erhalten.

## Frisch kochen statt aufwärmen

Etliche Jahre haben Gerhardt und seine Frau in der Sterne-Gastronomie gekocht. „Aber der Job in den Schulen ist viel wichtiger, weil es dort oft kein gutes Essen gibt“, sagt Stefan Gerhardt. „Das ist ärgerlich, weil doch jeder weiß, dass Kinder bei einer vernünftigen Ernährung seltener krank werden und zum Beispiel seltener Übergewicht bekommen.“

Zu einer vernünftigen Ernährung gehört für Gerhardt zualler-

erst eine Küche, in der alles frisch zubereitet wird – und zwar so, dass die Schüler es sehen und Fragen stellen können. „Sie freuen sich mehr über etwas frisch Gekochtes als über Essen, das von irgendwoher geliefert und stundenlang warmgehalten oder vor Ort aufgewärmt wird.“

## Reis mit Gemüse oder Gemüsereis?

In den beiden Schulen kommen täglich insgesamt etwa 1000 Portionen auf die Tische. Gerhardts kennen die jeweiligen Vorlieben: In Braunschweig ist südländisches Essen ohne Schweinefleisch ge-

fragt, in Sassenburg bevorzugen die meisten eher deutsche Küche. „Darauf gehen wir natürlich ein – und das ist nur machbar, weil wir vor Ort kochen.“

Wichtig sind aus Gerhardts Sicht möglichst regionale Produkte – so bezieht er etwa viel Gemüse von Landwirten aus dem Kreis Gifhorn. „Das muss auch nicht immer bio sein, solange ich weiß, dass ein Bauer behutsam spritzt“, sagt er.

Genauso ist ihm Abwechslung wichtig – der Speiseplan wiederholt sich deshalb nur viermal im Schuljahr. „Kinder essen eigent-

lich alles gern, auch Gemüse. Sie mögen es nur nicht zu sehr vermischt“, sagt Gerhardt. „Es ist also besser, Reis mit Gemüse anzubieten statt Gemüseris – auch wenn das Gleiche drinsteckt. Ich würde auch nie Auberginenauf- lauf unter diesem Namen anbieten, sondern wir nennen ihn wie die Griechen ‚Moussaka‘. Das klingt gut, und den meisten schmeckt er.“

Was gut schmeckt, hat auch seinen Preis: 3,40 Euro zahlen die Schüler in der IGS Sassenburg pro Portion – eigentlich müssten es 4 Euro sein, meint Gerhardt. „Ich will meine Mitarbeiter ja auch ordentlich bezahlen. Durch die Einnahmen aus dem Kiosk kann ich das Mittagessen aber zum Teil subventionieren, so dass die Rechnung am Ende aufgeht und wir gut kochen können.“

## Schulessen soll ein Genuss sein

Gutes Kochen allein macht aber noch keine gute Schulmensa, findet Gerhardt. Ebenso wichtig sei der Kontakt mit den Kindern und Jugendlichen: Die Schüler bringen Fröhliches und Trauriges mit – Gerhardt und sein Team bekommen viel zu hören.

„Das Essen soll ein Erlebnis sein“, sagt er. „Ich möchte, dass die Kinder es genießen und sich wohlfühlen – in Ruhe und ohne Zeitdruck.“