

Schüler bekommen eine neue Speisekarte

Zwei Schulen starten gemeinsame Küche

Eislingen will mehr Schüler für das Essen an der Silcher- und Dr.-Engel-Realschule begeistern. Eine gemeinsame Küche soll die Gerichte zubereiten.

TOBIAS FLEGEL

Eislingen. Schüler sind anspruchsvolle Esser. Schmecken ihnen die Gerichte in einer Mensa nicht, weichen sie schnell auf Supermärkte oder Imbisslokale aus. Dieses Problem hat das Schulzentrum Ösch in Eislingen gelöst. Angestellte berei-

Eigene Küche soll sich mehr an jungen Gästen orientieren

ten dort mit Eltern Snacks und Speisen zu, die nach dem Geschmack der jungen Gäste sind. Von ihnen nutzen immer mehr das Angebot der Einrichtung. Das teilte Bürgermeister Herbert Fitterling Ende Januar mit.

Dem Paradebeispiel Ösch sollen die Silcherschule und Dr.-Engel-Realschule nacheifern. Beide Häuser wollen ab September ihre Schüler mit eigenem Essen versorgen. Bisher bekommen sie die Gerichte von der Küche des Altenzentrums Sankt Elisabeth, doch die Speisen kommen bei den jungen Gästen nicht gut an. Mit dem Umstieg will die Stadt mehr Schüler für das Essen in den zwei Einrichtungen begeistern. „Wir möchten das Angebot vergrößern und die Nutzerzahlen an der

Silcher- und Dr.-Engel-Realschule deutlich steigern“, sagte Bürgermeister Herbert Fitterling am Montag im Verwaltungsausschuss.

Eislingen setzt allerdings nicht auf eine Kopie des Ösch-Modells. Zwei Kräfte sollen die Speisen für beide Häuser an der Dr.-Engel-Realschule aus tiefgekühlten und frischen Zutaten zubereiten. Sind die Gerichte fertig, bringt ein Taxi einen Teil davon zur Silcherschule. Dort verteilt sie eine weitere Angestellte an die Schüler.

Die Stadt befürwortet die Lösung aus zwei Gründen. Zum einen lassen sich die Küchen der beiden Häuser leicht mit den nötigen Geräten ausrüsten und auf den geplanten Betrieb umstellen. Zum anderen kostet die Zubereitung des Essens in der Dr.-Engel-Realschule voraussichtlich 5000 Euro weniger als wenn das ein Dienstleister übernimmt. Die Stadt rechnet damit, dass sie die eigene Zubereitung rund 63 000 Euro im Jahr kostet anstelle von etwa 68 000 Euro. Die Kosten für eine zusätzlich notwendige Teilzeit-Arbeitskraft sind in diesem Betrag eingerechnet.

Die Mitglieder des Verwaltungsausschusses überzeugte der Vorschlag. Sie stimmten ihm jedoch nur zu, weil sie sich eine vielfältigere und schmackhaftere Speisekarte an den beiden Schulen erhoffen. Die Aussicht, Geld durch die eigene Zubereitung zu sparen, war für die Stadträte nicht das wichtigste Argument. Bürgermeister Fitterling hofft, dass an der Dr.-Engel-Realschule und Silcherschule ebenfalls Eltern in der Küche mithelfen.



Dr.-Engel-Realschule und Silcherschule wollen mehr junge Gäste für das Essen in der Mensa begeistern. Vorbild ist die Küche im Ösch. Foto: Stadt