

# Neue Köche sollen junge Esser locken

## Zwei Eislinger Schulen ändern Speiseplan

**Eine vielfältigere Speisekarte soll mehr Schüler in die Mensen der Silcher- und Dr.-Engel-Realschule locken. Die Gerichte werden ab September von einem neuen Lieferanten zubereitet und in die Häuser geliefert.**

TOBIAS FLEGEL

**Eislingen.** Nach den Sommerferien bereiten neue Köche die Gerichte für die Dr.-Engel-Realschule und die Silcherschule in Eislingen zu. Die beiden Häuser bekommen mit Beginn des neuen Schuljahres die Speisen für die Mensen von der Firma „heiss und kalt“ und nicht mehr aus der Küche des Alten- und Pflegeheims Sankt Elisabeth geliefert. Den Umstieg auf den neuen Anbieter hat der Verwaltungsausschuss am Montag bekräftigt. Das Gremium folgte mit seiner Bestätigung einem Kurs, den es schon Anfang Mai eingeschlagen hat. Vor einem Monat waren für den Ausschuss allerdings noch nicht alle Fragen beantwortet.

Der Lieferant „heiss und kalt“ soll die Speisen in einer angemieteten Betriebsküche der Spindelfabrik in Süßen zubereiten und sie in die beiden Schulen bringen. Dort werden sie an Schüler und Lehrer verteilt. Ein Menu soll 3,40 Euro kosten. Insgesamt muss die Stadt voraussichtlich 20 000 Euro zusätzlich für den Umstieg ausgeben.

Im Mai hatte der Eislinger Bürgermeister Herbert Fitterling noch eine andere Lösung den Stadträten vorgelegt. Diese sah vor, dass mehrere Küchenkräfte möglicherweise mit der Hilfe von Eltern die Speisen für beide Einrichtungen in der Mensa der Dr.-Engel-Realschule selbst zubereiten. Ein Taxi sollte einen Teil der Gerichte in die Silcherschule transportieren.

Fitterlings Vorschlag scheiterte jedoch am Veto der Eltern. Dem Leiter der Dr.-Engel-Realschule Gerd

Fischer zufolge lehnten ihn viele ab, weil sie ihre Berufstätigkeit an einer Mithilfe in der Mensa hindert. Außerdem wolle die Schule den für die Küche vorgesehenen Raum nicht opfern. Wegen dieser Bedenken ließ die Stadt von einer eigenen Zubereitung ab. „Die Verwaltung favorisiert keine Lösung, die Schulen und Eltern nicht mittragen“, sagte Oberbürgermeister Klaus Heininger.

Der Wechsel zu „heiss und kalt“ soll nach den Ferien mehr Schüler für das Essen in einer der beiden Mensen begeistern. Die Gerichte aus der Küche des Alten- und Pflegeheims Sankt Elisabeth kommen bei den Kindern und Jugendlichen bisher nicht gut an. Fehlende Qualität dürfte jedoch weniger der Grund für die Ablehnung sein, sondern vielmehr mangelnde Vielfalt. Der Heimküche fällt es schwer, die Wünsche von jungen und alten Essern gleichzeitig zu befriedigen.

Anders sieht das in der Mensa des Schulzentrums Ösch aus. Dort bereitet ein Team aus festen und freiwilligen Kräften die Gerichte und Snacks zu. Die vielfältige Speisekarte entspricht den Bedürfnissen der Schüler: Zu den Rennern gehören kleine oder leichte Happen wie Schnitzelbrötchen und Salate.

Diese Erfahrungen wollen sich Silcher- und Dr.-Engel-Realschule zunutze machen. Die Köche von „heiss und kalt“ sollen täglich vier verschiedene Gerichte den Schulen liefern, davon jeweils ein vegetarisches Essen und eine Kaltspeise. Außerdem sollen kleine Stärkungen wie jene im Schulzentrum Ösch die Karte ergänzen. Dafür haben sich die Rektoren der beiden Schulen stark gemacht. „Wir brauchen eine Auswahl von zwei bis drei Gerichten und wir wünschen uns kleine Dinge wie Obstsalate, einen Joghurt oder Schnitzelwecken“, sagte der Leiter der Silcherschule, Andreas Janositz. Der Rektor machte sich außerdem dafür stark, dass es hin und wieder beliebte Speisen oder Beilagen wie Pommes in der Mensa gibt.