

Kartoffelsuppe und Couscous gekocht

Schulverpflegung | Küche wird für die Schüler transparent und so manches Vorurteil abgebaut

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hatte zum siebten Mal den bundesweiten Tag der Schulverpflegung ausgerufen. Auch die Zinzendorfschulen beteiligten daran.

Königsfeld. Die Großküche hat nicht einfach nur die vorgeschlagenen Rezepte nachgekocht, die es an allen teilnehmenden Schulen gab – die Schüler durften sogar selbst den Kochlöffel schwingen. Das Küchenteam unter der Leitung von Küchenmeister Stefan Jung bekam von sechs Freiwilligen Unterstützung, zwei Schülern der Fachschule für Sozialpädagogik und vier Schülern aus der 9w, die im Fach Mensch und Umwelt (MuM) die Hygienevorschriften kennengelernt hatten. Sie servierten Kartoffelsuppe mit Meerrettich nach dem Rezept von Vincent Klink, nussige Pute mit Couscous, für die Vegetarier Spaghetti-Pizza, dazu gemischten Blattsalat und zum Nachtisch Obstsalat. »Unter meinem Mitschülern sind einige Vorurteile gegenüber der Küche im Umlauf«, sagt der angehende Erzieher Wolfgang Bergmann, der im Internat wohnt und daher die kulinarische Vielfalt der Küche nicht nur mittags erlebt. Er wollte die Gelegenheit nutzen, selbst einen Blick hinter die Kulissen der Groß-



Die jungen Leute dürfen beim Tag der Schulverpflegung in der Großküche selbst unter Anleitung kochen. Leon, der mit dem Gedanken spielt, einmal Koch zu werden, schmeckt schon mal das Gericht ab. Foto: Zinzendorfschulen

küche zu werfen. »Heute konnte ich hautnah erleben, dass hier alles frisch zubereitet wird.« Er hat Gemüse geschnippelt und angebraten, durfte die Speisen sogar würzen. »Na ja, und das Putzen im Anschluss gehört eben auch dazu.« Seine Erfahrungen will er später auch mal in der Küche ausprobieren, in der die älteren Internatsbewohner sich abends selbst etwas kochen können.

Auch für Leon Kohl aus der 9w war der Tag der Schulverpflegung eine hervorragende

Gelegenheit, einen ersten Kontakt zur Arbeit in einer Großküche aufzunehmen. Er spielt nämlich mit dem Gedanken, später einmal Koch zu werden. Ob das für ihn infrage kommt, wird sich demnächst zeigen – er hat für sein verpflichtendes Schulpraktikum schon für einen Platz in der Schulküche angeheuert. Bei Stefan Jung und seinem Team ist er gut aufgehoben, denn der Küchenmeister bildet ehrenamtlich beim Jugendlandesverband des Technischen Hilfswerks Feldköche aus.

Am Tag der Schulverpflegung war Leon für den Obstsalat zuständig und hat auch für einzelne Zutaten des Salatbuffets. Dabei hat er auch schon einiges gelernt. »Wegen der Vitamine haben wir von der Gurke nur Streifen abgeschält und die Kerne in der Mitte entfernt, damit der Salat nicht zu wässrig wird.« Auch andere Kniffe haben die Schüler gelernt, etwa, dass der Geschmack von Oregano nur zur Geltung kommt, wenn man ihn zerreibt und nicht einfach nur so ins Essen rührt.

Während die sechs Schülerinnen und Schüler in der Großküche am Herd stehen durften und für ihre Mitschüler 170 Essen zubereiteten, sorgten die MuM-Gruppen der siebten bis zehnten Klassen für die herbstliche Tischdekoration und die Menükarten. Außerdem bereiteten sie in der Lehrküche – in der die Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule Hauswirtschaft und Ernährung das ganze Menü nachkochten – Knusperkugeln für einen zusätzlichen Nachtisch zu.