

# Herausforderung Schul-Catering

Gesunde Schulverpflegung zu günstigen Preisen



„Wie soll das zu schaffen sein?“ Kadir Soytürk und sein Team vom »geschmackslabor« stehen vor einer scheinbar unlösbaren Aufgabe: gesundes Schulessen zu günstigen Preisen. Sie grübeln Tag und Nacht, tauschen sich mit Experten für gesunde Ernährung aus ganz Deutschland aus. Am liebsten wäre es den Köchen, wenn sie ihr frisch zubereitetes Essen direkt vor Ort servieren könnten. Doch das ist schlichtweg zu kostenaufwändig, sowohl für die Caterer als auch für die Schulen. Wie also, soll das zu schaffen sein?

Das »geschmackslabor« ist ein Cateringunternehmen, das sich vor allem im Gourmet-Bereich einen Namen machte. Seit 2009 verwöhnt Kadir Soytürk tausende Menschen bei privaten Veranstaltungen, Events, sowie auf Hochzeiten. Bevor sie sich gänzlich auf ihren Catering-Service konzentrierten, betrieben Soytürk und sein Team noch ein Restaurant in der Lutherstraße. „Aus einer Schnapsidee heraus“, sei es entstanden. Ebenso mutig ging es weiter. „Kurz nach der Eröffnung“, schildert Inhaber Soytürk, „haben wir zwanzig, dreißig Essen an Jugendliche im Lehe-Treff geliefert. Unmittelbar darauf folgte unser erster Schulauftrag.“



Zu Beginn kochten sie in den Schulen. Doch es landete ein Auftrag nach dem Anderen auf ihren Tischen. Schon nach kürzester Zeit versorgten sie bereits bis zu fünfhundert Schülerinnen und Schüler mit Mittagessen. „Um weiterhin vor Ort kochen zu können, hätten wir viel mehr Personal benötigt. Daraufhin wären die Schulessen deutlich teurer geworden, es sei denn, wir hätten in der Qualität der Lebensmittel eingespart. Doch das wollten wir nicht.“

Der Wunsch nach frisch zubereitetem Essen spornte die Caterer an. Sie wollten eine Möglichkeit finden, die eine Küche vor Ort zumindest simuliert. Etwas Mobiles musste her, etwas, das eine Schulkantine ersetzen würde. Nach monatelanger Recherche wurden sie fündig – im Krankenhaus. Dort wird seit Jahrzehnten ein Verfahren angewandt, mit dem sich die Speiserverteilung zeitlich und räumlich entkoppeln lässt: das sogenannte »Cook & Chill-Garungsverfahren«.

angewandt, mit dem sich die Speiserverteilung zeitlich und räumlich entkoppeln lässt: das sogenannte »Cook & Chill-Garungsverfahren«.

## Gekocht, gechillt, al dente!

»Cook & Chill« bedeutet Kochen und Kühlen. Mit dieser Art der Speisenzubereitung ist es möglich, tausende von Essen an einem zentralen Ort (wie den Küchen des Geschmackslabors) vorzubereiten und dort, wo sie serviert werden sollen (beispielsweise in den Schulen) zu Ende zu kochen. Doch wie ist es möglich, dass die Speisen dann noch frisch sind? „Ganz einfach“, sagt Soytürk und macht sich auf den Weg durch die Lagerhalle seines Cateringunternehmens. Er zeigt auf einen brusthohen silbernen Wagen, der einem riesigen Gasgrill ähnelt. „Das sind sogenannte Regenerationswagen“, erklärt er. Er öffnet die Stahltüren des Gerätes. Im Inneren befinden sich Roste, auf denen die Speisen gestellt werden. Reihe um Reihe, finden in einem solchen Wagen um die fünfzig Essen Platz.

„Das Besondere an »Cook & Chill« ist die stufenweise Garung der Nahrungsmittel“, erzählt der Caterer. „In einem ersten Schritt werden die Gerichte in unseren Küchen bis zu achtzig, fünfundachtzig Prozent vorgegart. Dann brechen wir den Garvorgang ab und stellen die Essen in den Regenerationswagen. Per Knopfdruck verwandelt dieser sich in einer sehr kurzen Zeit in einen Kühlschrank, der die Speisen auf drei Grad Celsius abkühlt.“ Das frisch gekochte Essen wird schockgekühlt. Dadurch sollen nicht nur die Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben, die Gerichte können nun auch nicht matschig werden. „Man kennt das von Pasta“, beschreibt Soytürk, „Wenn man sie nach dem Kochen in einem Sieb abtropfen lässt und direkt darauf mit kaltem Wasser begießt, dann behalten die Nudeln ihre Konsistenz. Sie bleiben »al dente«, selbst wenn man sie wieder aufwärmt.“

Nicht aufgewärmt, eher aufgeheizt werden die Speisen im nächsten Schritt des »Cook & Chill« Garverfahrens. An den Wagen stellen die Köche ein, wann ihre Gerichte fertig sein müssen. „Das ist von Schule zu Schule unterschiedlich. Manche möchten mit den Kindern um zwölf Uhr essen,

andere erst um halb eins“, erzählt Soytürk. Aber auch die Gerichte bedürfen unterschiedlicher Garzeiten. „Diese sind auch ganz fix eingestellt.“ Vor Ort verwandeln sich die Regenerationswagen somit ohne weiteres Zutun von einem Kühlschrank in einen Ofen, der das Essen fertig kocht. 30.000 Euro und mehr sollen die Geräte kosten. Nicht jede Schule kann und möchte sich einen Regenerationswagen leisten. „Deshalb leihen wir die Wagen auch an die Schulen aus“, sagt er.

Kochen, in Schalen portionieren, in den Regenerationswagen stellen, Türen schließen, Garzeit der Speisen einstellen sowie den Zeitpunkt, wann sie fertig sein sollen: So simpel die Vorbereitung der Schulverpflegung auch klingt, dahinter steckt ein hohes Maß an Organisation und Know-how. Um die 3.000 Schulessen verlassen täglich das »geschmackslabor« in Bremerhaven. 3.000 Mal Magenknurren, an einunddreißig Schulen und Kindergärten von Bremen bis Hamburg, müssen die Caterer pro Tag beenden.

„Das ist eine große logistische Herausforderung“, bestätigt Kadir Soytürk, „Aus diesem Grund haben wir für die Schulverpflegung eine eigene Abteilung gegründet“. Insgesamt siebzehn Mitarbeiter kümmern sich ausschließlich ums leibliche Wohl der Kinder, darunter elf Köche, drei Fahrer und ebenso viele Logistiker. „Nur so können wir die Anzahl der Schulessen bewältigen, die gleichzeitig gesund und kostengünstig sind.“ Zwischen 2,90 Euro und 3,20 Euro kosten die Schulmittagessen des »geschmackslabors«.

## Zu billig, um gut zu sein?

Das Cateringunternehmen versorgt mit Hilfe des »Cook & Chill«-Verfahrens Schulkinder in Norddeutschland mit gesunden Mahlzeiten, die sie fit für den Nachmittag machen. „Wir halten uns an die Richtlinien für gesunde Ernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung“, sagt Soytürk. Eine Menge ungesüßter Getränke, Obst, Gemüse und Getreideprodukte sollten demnach täglich auf dem Speiseplan stehen. Auch Kartoffeln können reichlich gegessen werden. Fleisch, Fisch und andere tierische Lebensmittel sollte man dagegen nur in Maßen essen. Süßigkeiten, sowie fett-



reiche Speisen sind zwar nicht Tabu, sollten laut der Richtlinien der DGE aber nur gelegentlich gegessen werden.

Neben dem Anspruch, Schulkinder mit gesunden Lebensmitteln zu versorgen, liegt es den Caterern am Herzen, dass ihre Lebensmittel qualitativ hochwertig sind. „Das Obst und Gemüse, das wir verarbeiten, kommt frisch aus der Region“, erklärt Kadir Soytürk. Zudem legen sie großen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel nachhaltig angebaut oder gezüchtet werden. „Wir arbeiten sehr viel mit regionalen Unternehmen und Lieferanten zusammen. Zum Beispiel verarbeiten wir nur Kartoffeln und Eier von Bauern aus dem Umland. Und unser Fisch stammt aus nachhaltigen Fängen“, so Soytürk.

„Zusätzlich nehmen wir regelmäßig an Fortbildungen und Schulungen teil. Dadurch sind wir immer auf dem neuesten Stand, was das Thema gesunde Ernährung betrifft. Schließlich möchten wir, dass es den Kindern gut geht.“ Ihr Engagement hat sich gelohnt: die KiTa- und Schulverpflegung des »geschmackslabors« ist durch die DGE zertifiziert. „Diese Auszeichnung bekamen bisher nur

wenige KiTa- und Schulverpfleger in Deutschland“, berichtet der Caterer stolz. Zertifiziert werden die Menülinien von Schulverpflegern. Ein Qualitätsstandard, den die DGE als Leitfaden für die Verpflegung in Kitas und Schulen herausgab, stellt unter anderem heraus, wie oft in der Woche Rohkost und frisches Obst auf dem Speiseplan stehen sollte. Auch der Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten wird aufgezeigt. „Wir nehmen die gesunde Verpflegung der Kinder sehr ernst und das wollen wir durch die Zertifizierung auch zeigen“, erklärt der Caterer.

Als Familienvater ist Kadir Soytürk erpicht darauf, dass sich auch seine Kinder gesund ernähren. Er weiß, dass der Schlüssel für die Gesundheit der Kinder im Elternhaus liegt. „Wir als Eltern stehen in der Pflicht, unseren Kindern beizubringen, wie man sich gesund ernährt. Schließlich sind wir ihre Vorbilder. Ich kann also nicht vor dem Fernseher sitzen und einen Schokoriegel essen und meinem Jungen gleichzeitig verbieten, dasselbe zu tun.“ Elternhaus, Kindergarten, Schule: alle müssten in der Ernährungsbildung an einem gemeinsamen Strang ziehen, ist Kadir Soytürk überzeugt.

Eltern müssten lernen, mit welchen Lebensmitteln sie die Energiespeicher ihres Nachwuchses wieder auffüllen können. Kindertagesstätten und Schulen müssen die Eltern bei der gesunden Verpflegung der Kinder unterstützen. „Mit der Einführung eines Schulfachs »Ernährung« könnte das gelingen“, ist Kadir Soytürk überzeugt. Text Lena Hancken

**Weiterführende Informationen**  
 geschmackslabor: [www.geschmackslabor.com/kita-und-schulverpflegung/](http://www.geschmackslabor.com/kita-und-schulverpflegung/)

**Deutsche Gesellschaft für gesunde Ernährung**  
[www.dge.de](http://www.dge.de)

**Richtlinien der DGE für gesunde Ernährung**  
[www.in-form.de/fileadmin/buergerportal/images/beitraege/10-Regeln-der-DGE2013\\_02.pdf](http://www.in-form.de/fileadmin/buergerportal/images/beitraege/10-Regeln-der-DGE2013_02.pdf)

**DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung**  
[www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/Bilder/DGE\\_QS\\_Schule\\_Essen\\_web.pdf](http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Bilder/DGE_QS_Schule_Essen_web.pdf)

## Frühlingserwachen auf unsere Art! CineMotion BREMERHAVEN

<p><b>Ab 18.02.2016</b></p>	<p><b>Ab 03.03.2016</b></p>	<p><b>Ab 17.03.2016</b></p>	<p><b>Ab 24.03.2016</b></p>
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

Foto: Lars Stowak (Kadir Soytürk)

Bilder: Shutterstock.com: ajf (Kochkaffe), Artur Marfin (Bleistift und Anspitzer)

Bilder: Shutterstock.com: KANIN.studio (Hand mit Gabel), Arina P Habich (Besprechung der Küche), Karamba Production (Unterricht) Servet Mutlu planerstudio, live energy (Junge mit Apfel)