

Fotoreportage in der Campus-Küche

## Kampf gegen den Kohldampf

Von Michael Schön (Text) und Christian Kosak (Fotos) - 06.02.2020 -

**Seit August 2020 hat das „Geschmackslabor“ im Kampf gegen den Kohldampf im Campus die Kochmütze auf. Unsere Fotoreportage gewährt Einblicke in die moderne Großküche.**



**"Gechillt" geht es nicht gerade zu in der Campus-Küche, aber bei aller geforderten Schnelligkeit auch nicht hektisch. Tobias Renner behält Ruhe und Übersicht.** (Christian Kosak)

Daniel Renner packt den Pfannkuchen ein. Die Folien über der Eierspeise werden von ihm mit Beschriftungen versehen, die verschiedene Auskünfte geben: etwa Menü-Zugehörigkeit, Bestimmungsort und Menge. Ganz wichtig, zumindest für Allergiker, auch die Information, die Renner noch hinzufügt: „glutenfrei“. Das „Geschmackslabor“ erfüllt gerne auch Sonderwünsche.

Heute werden in der Grundschule Beethovenstraße, in der Integrierten Gesamtschule (IGS) oder in den städtischen Kitas kaum Wünsche offen bleiben. Zu den Pfannkuchen, 1500 gehen an diesem Tag raus aus der Küche, gibt's selbstgemachten Apfel/Zimt-Kompott und einen Salat aus Äpfeln und Karotten, der von den Männern im „Geschmackslabor“ der Campus-Mensa angemischt wird. Wo das geschieht, zeigt Tobias Renner. Der bärtige Koch ist der Bruder Daniel Renners. Er dreht die Kurbel des „Kippers“, eines 100



**Typisch italienisch: Tomaten, Mozzarella und Pesto.** (Christian Kosak)

„Qualität, Geschmack und Frische“ lautet das von den Geschmackslaboranten gegebene Versprechen. Wie es eingelöst wird, demonstriert Tobias Renner beispielhaft an Möhren, die im „Chiller“ gekühlt werden. Cooles Food aus dem „Chiller“ – das dürfte Anklang finden beim überwiegend jungen Publikum. „Mit dem Chiller wird unerwünschtes Weitergaren verhindert, und die Karotten behalten den Biss, den sie frisch gegart hatten.“ Beim sogenannten Cook-and-Chill-Verfahren köcheln die Produkte an den Garpunkt heran, um dann schnell auf vier Grad heruntergekühlt zu werden. In diesem Zustand gelangen sie an die Ausgabestellen, wo die Tischfertigstellung in speziellen Regeneratoren erfolgt.



**Ein bisschen Grün muss sein: Rucola wird fürs Pesto zerkleinert.** (Christian Kosak)

Bildungseinrichtungen in Osterholz-Scharmbeck versorgt das Osterholz-Scharmbecker „Geschmackslabor“ auch Laufkundschaft („Wird immer mehr“) und Betriebe „bis hinauf nach Bremerhaven“. Die Lernhaus-Schüler müssen heute wegen des frühen Schulschlusses

Liter fassenden Behälters. Bitte sehr: Der Salat sieht zum Anbeißen aus.

Seit August vergangenen Jahres kämpft dort der eingangs erwähnte Bremer Caterer gegen den Kohldampf an und trifft offensichtlich den Geschmack der Kunden. Susanne Fedderwitz, Fachbereichsleiterin im Rathaus, spricht von „positiven Rückmeldungen“ und einem Anstieg der Zahl ausgegebener Essen.



**Nudeln und Möhren/Apfel-Salat satt: Die Behälter im Kipper fassen 100 Liter.** (Christian Kosak)

„Chiller“ und Konvektomaten, wie die Dampfgarer im Fachjargon heißen, sind Herzstücke in der Mensa-Küche, in der das Metall noch gegen Mittag blitzt und blinkt, obwohl dort vier Männer seit 6.30 Uhr morgens schwer beschäftigt sind. Neben Tobias Renner noch ein weiterer gelernter Koch und zwei Hilfskräfte. Der Chef, Mike Kühnl, ist gerade unterwegs nach Beverstedt, um bei einem technischen Problem in der dortigen Kindertagesstätte zu helfen. Auch das gehört zum Kundendienst des Geschmackslabors. Neben den ganztägig geöffneten

nicht versorgt werden. „Deshalb ist der Donnerstag für uns ein ruhiger Tag“, berichtet Tobias Renner. „Heute sind es nur 640 Menüs, sonst bis zu 1500.“ Immerhin muss so ganz nebenbei noch das von der Stadt geordnete Fingerfood für 18 Personen vorbereitet werden: Tomaten mit Mozzarella im Glas, Pesto, verschiedene Wraps und Couscous-Salat. Die Kinder bevorzugen eine andere Kost: belegte Brötchen, Schokocroissants und Laugenstangen von der Mensa-Theke. Nach der zweiten Pause fallen sie „wie die Heuschrecken“ über die Angebote für den kleinen Hunger her. „Ratzfatz ist alles weg!“

Gemeinsames Ziel von Geschmackslaborküche und ihren städtischen Auftraggebern ist es, für eine ausgewogene Ernährung zu sorgen, die auch noch richtig gut schmeckt. Die Caterer bieten zwei dreigängige Menü-Varianten an. Meistens ein vegetarisches oder veganes Gericht und ein zweites mit einer fleischlichen Komponente. Neben Pfannkuchen stehen noch Nudeln mit einer amerikanischen Käse/Makkaroni-Soße auf dem heutigen Speiseplan. Als Dessert gibt's einen Obstkorb mit Bananen und Äpfeln. Die Mensa-Köche hantieren mit großen Mengen: 45 Kilo Karotten und Äpfel sowie 45 Kilo Apfelkompott sind es an diesem Tag.

Tobias Renner wendet sich den Konvektomaten zu, wo gerade die Komponenten für die aktuellen Menüs erhitzt werden: In dem einen Reis und Tomatensoße, in dem anderen Cevapcici und Gemüsefrikadellen. Ob trotz aufwendiger Technik schon mal ein Gericht verdorben wurde? „Ja, eine Kürbiscremesuppe wurde über Nacht nicht richtig runtergekühlt“, gibt Tobias Renner zu. Ein Problem, denn Reserven gab es keine: „Wir verarbeiten ja alles.“ Also beschaffte man sich die Zutaten aus anderen Küchen, vier Kilo Kürbiswürfel aus der Beethovensschule, um sie mit neuen Beigaben, mehr Karotten und Ingwer, zusammenzurühren. Das Ergebnis war mehr als befriedigend. „Das neue Rezept wird beibehalten.“



**Zum Reinbeißen: Salat mit Möhren und Äpfeln aus eigener Herstellung.** (Christian Kosak)



**Die Pfannkuchen landen heute auf dem Mittagstisch, mit Kompott und Salat.** (Christian Kosak)