

Bilanz nach einem halben Jahr

Gesund - und trotzdem lecker

Von **Antje Borstelmann** - 17.01.2020 -

Seit August vergangenen Jahres schwingt das Bremer Catering-Unternehmen Geschmackslabor die Kochlöffel in den städtischen Einrichtungen, die Mittagessen anbieten. Und es scheint den Osterholzern zu schmecken.



Betriebsleiter Mike Kühnl (rechts) begutachtet in der Küche der Mensa schon mal das Karotten-Gemüse für den nächsten Tag. (Borstelmann)

Osterholz-Scharmbeck. Die Signale sind nach Auskunft der Stadt eindeutig: Wer in den städtischen Kitas, in der Grundschule Beethovenstraße, in der Integrierten Gesamtschule (IGS) oder in der Mensa am Campus am Tisch sitzt, dem schmeckt's. Seit August vergangenen Jahres schwingen dort Köche der Bremerhavener Firma Geschmackslabor die Kochlöffel – und sie scheinen den Geschmack ihrer Gäste gut zu treffen. „Wir haben in dem halben Jahr eine leichte Erhöhung der Zahl ausgegebener Essern zu verzeichnen und viele gute bis sehr gute Rückmeldungen hinsichtlich der Qualität des Essens“, bestätigte Susanne Fedderwitz, zuständige Fachbereichsleiterin im Rathaus. Und das ist ein umso besseres Zeugnis, als vor allem der kindliche Geschmack in der Regel ja fett und süß jeder vollwertigen und gesünderen Variante vorzieht.

Doch genau dem ausgewogenen, frischen und gesunden Essen haben sich die Mitarbeiter des Geschmackslabors verschrieben, und das steht denn auch vorwiegend auf dem Speiseplan. Zertifiziert nach den Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Die sind eine Herausforderung für eine Küche, die vorwiegend für sehr junges Publikum kocht: mindestens einmal pro Woche vollwertig, jeden Tag Gemüse oder Salat, Süßes nur einmal pro Monat, einmal die Woche nachhaltig produzierten Fisch, zweimal im Monat Fettfisch und viele Anforderungen mehr seien zu erfüllen, gewährt Betriebsleiter Mike Kühnl Einblick in Pott und Pann. Einfach sei das nicht, sagt er, es brauche schon eine gute Portion Fantasie, um die Ziele des Zertifikats, das ständig überprüft und kontrolliert werde, zu

erfüllen. Auf dem Teller manifestiert sich das zum Beispiel als Bolognese. Die bei den Osterholzer Essern höchst beliebte Nudelsöße kommt ab und an nicht mit Fleisch, sondern etwa mit Thunfisch und Gemüse daher.

Das Bremer Unternehmen, das nach Auskunft von Nina Pohlenz aus dem Marketing rund 40 Kitas und Schulen in und um Bremen herum mit täglich etwa 3000 produzierten Essen versorgt und außerdem Vertrags-Caterer der Bremer ÖVB-Arena ist, hatte den Zuschlag für die Osterholzer Kitas und Schulen im Rahmen einer europaweiten Ausschreibung erhalten. „Wir wollten mal einen neuen Weg gehen“, umreißt die Erste Stadträtin Bettina Preißner die Entscheidung auch für ein neues Verfahren: Beim sogenannten Cook & Chill-Verfahren wird das Essen bis fast zum Garpunkt zubereitet, dann schnell auf vier Grad heruntergekühlt, so an die Ausgabestellen geliefert und dann in speziellen Regeneratoren ganz nach Bedarf fertig gegart. Das bedeutet für den Caterer vor allem eine Entzerrung der Arbeitsabläufe. Das Essen in der großen Mensa-Küche im Medienhaus am Campus zum Beispiel wird bereits am Vortag gekocht, „chillt“ dann gut gekühlt vor sich hin und kommt punktgegart frisch am nächsten Mittag auf die Teller.

1700 Essen sind es allein in den Kitas pro Woche, 350 in der Mensa, 1500 an der IGS (jeweils an vier Tagen) und noch einmal 250 an der Grundschule Beethovenstraße (an drei Tagen). Über die sogenannte Mensamax-App können Mensa- und IGS-Esser ihre Mahlzeit komplett auf digitalem Weg aussuchen, bestellen und bargeldlos bezahlen. Gekocht wird derzeit nur in der großen und voll ausgestatteten Mensa-Küche, ab Februar allerdings, so Nina Pohlenz, wolle man auch in der IGS vor Ort kochen. Angeboten werden jeweils ein Hauptessen und eine vegetarische Speise, bei Unverträglichkeiten seien die Köche Ansprechpartner auch für Sondermenüs.

3,80 Euro werden für ein via Mensamax bezahltes Mittagessen inklusive Salat und Nachspeise derzeit fällig. Menschen, die sich ganz spontan zum Essen einfinden, damit allerdings das Risiko eingehen, dass bereits alles ausverkauft ist, bezahlen vier Euro in bar. „Die Mensa ist offen, sie steht nicht nur den Schülern und Lehrern zur Verfügung. Hier kann jeder essen“, betont Susanne Fedderwitz. Unter dem Punkt „Speiseplan“ gibt es in der Abteilung „Mensa“ auf der Seite <https://www.campus-ohz.de> die Pläne für vier Wochen im Voraus, buchen kann man sein Essen bis zu einem Tag vorher.

Übernommen hat das Geschmackslabor vom Vorgänger-Caterer auch das morgendliche Frühstück für Schulkinder vor Schulbeginn um acht Uhr. Das kostenfreie Angebot für Mädchen und Jungen, die morgens ohne Frühstück aus dem Haus müssen, wird über ein Patenprogramm finanziert und werde gut genutzt, so Susanne Fedderwitz.

Für die Zukunft ist nach den Worten der Fachbereichsleiterin noch ein runder Tisch geplant, der die „sehr gute Zusammenarbeit“ mit dem Schulküchen-Unternehmen aus Bremen weiter verbessern soll. Zwei- bis dreimal pro Jahr sollen sich Vertreter von Schulen, Kitas, Eltern, Schülern und der Stadt darüber austauschen, wie der Mittagstisch angenommen wird, wie er ankommt und wo es vielleicht noch Verbesserungspotenzial gibt.
