

25 Jahre Pub - beeindruckendes Engagement und tiefe Einblicke

Liebe Eltern, liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Schülerinnen, liebe Schüler,

ich freue mich sehr, dass Sie heute mit uns das 25-jährige Jubiläum des PapperlaPub begehen. Gemeinsam genießen wir das Essen, das die Lehrkräfte heute als Dankeschön für Sie als Ehrenamtliche gekocht haben. Als Schulleiterin möchte ich mich vor Ihnen und Ihrem ehrenamtlichen Engagement für unsere Schulgemeinschaft bedanken.

„Wir handeln verantwortungsvoll.

Wir achten und vertrauen einander.

Wir schätzen Kreativität.“ (Leitbild des Hegel-Gymnasiums)

Als wir 2013 unser Leitbild beraten haben, entschieden wir uns, an den Anfang jedes der Leitsätze das „Wir“ für die Schulgemeinschaft aus Lernenden, Eltern und Lehrkräften zu setzen. Die drei zitierten Leitsätze treffen auf Sie alle in besonderem Maße zu: Sie handeln ausgesprochen verantwortungsvoll, indem Sie für eine gesunde Ernährung für alle an der Schule Tätigen Hand anlegen. Sie vertrauen darauf, dass die Organisation der Koch-Teams klappt und Herr Wolz als Küchenchef die nötigen Lebensmittel geordert hat. Und Sie bringen Ihre Kreativität ein, indem Sie aus den Zutaten ein für uns alle leckeres, abwechslungsreiches und gesundes Essen bereiten.

25 Jahre Pub , das ist Anlass genug, um ein wenig den Blick zurückschweifen zu lassen. Im Mai 1992 wurde ein erstes warmes Mittagessen am Hegel angeboten. Hochmotivierte Mütter, in erster Linie Frau Högg, Frau Mast und Frau Rech hatten, gemeinsam mit einigen Lehrkräften, allen voran Frau Müller-Rockstroh als damaliger Verbindungslehrerin, und meinem Vor-Vor-Gänger, Herr Oberstudiendirektor Rettenmaier, die Ärmel für dieses neue Angebot hochgekrempt. Noch war nicht die verkürzte Gymnasial-Schulzeit mit G8 an den Start gegangen. Auslöser war vielmehr die veränderte gesellschaftliche Situation, in der es zum einen mehr berufstätige Eltern gab und zum anderen zunehmende Angebote auch im Nachmittagsbereich, die es für Jugendliche attraktiv machten, länger in der Schule zu bleiben. Anfangs wurden ca. 50 Essen zubereitet, die ausschließlich in ehrenamtlichen Teams erstellt wurden. Sitzplätze gab es im heutigen kleinen Pub, in den auch die damalige Ausgabetheke gerichtet war.

Nach einigen Jahren war die Essensnachfrage so weit gestiegen, dass unter äußerst beengten Bedingungen bis zu 200 Essen erstellt werden mussten. Und das in einer Küche, die den Anforderungen des Wirtschaftskontrolldienstes z.B. nach strikter Trennung zwischen Essensausgabe und Geschirrrückgabe in keiner Weise entsprach.

Träger des PapperlaPub war und ist der Förderverein der Schule, „Die Schulfamilie e.V.“, der bereits vor über 60 Jahren gegründet worden ist, um „es allen Schülern und Schülerinnen einer Klasse zu ermöglichen, an schulischen Gemeinschaftsaktivitäten teilzunehmen. Dazu unterstützen wir z.B. Schüler und Schülerinnen finanziell schlechter gestellter Eltern“ (Schulfamilie). Schon in seinen ersten 25 Jahren sammelte die Schulfamilie fast 100 000 Mark und investierte dabei auch in ein Fagott, ein astronomisches Fernrohr und Geräte für den naturwissenschaftlichen Unterricht. Besondere Projekte wie SMV-Freizeiten, die Suchtpräventionswoche, der Eine-Welt-Tag sollen mit den eingenommenen Spenden dieses gemeinnützigen Vereins ermöglicht werden. In den letzten Jahren erlebten wir z.B. Zuschüsse für neue Literatur in der Schüler-Bibliothek, die Einrichtung des Oberstufenarbeitsraums oder des SMV-Raums. Viel Geld fließt alljährlich in Preise für besonders gute Ergebnisse bei den Zeugnissen, seit einigen Jahren auch für diejenigen, die sich in einer Klasse zwischen den Halbjahresinformationen und dem Zeugnis am Ende des Schuljahres am meisten verbessert haben. Damit werden immer wieder Jugendliche ausgezeichnet, die vielleicht gar nicht an der Spitze in einer Klasse stehen, die sich aber mächtig ins Zeug gelegt und damit sich selbst bewiesen haben, was alles in ihnen steckt.

2007, als wir das 100jährige Jubiläum der höheren Schule Stuttgart-Vaihingen feierten, gab es bereits 180 Kocheltern und neben den Kochteams gab es die erste Arbeitsteilung in Form eines Event-Teams, das für Bewirtungen bei besonderen Anlässen zuständig war. Sämtliche Investitionen seit Beginn des Pub wurden durch großzügige Spenden aus dem Elternkreis ermöglicht, alle neu anzuschaffenden Großgeräte mussten zunächst finanziell erwirtschaftet werden.

Dann beschloss die Stadt, die Cafeteria zu erweitern und eine Großküche einzurichten, die später vom Hochbauamt als größte und bestausgestattete Stuttgarter Schulküche gerühmt wurde. Dazu sollten Sie wissen, dass heutzutage von der Stadt nur noch Ausgabe- und Aufwärmküchen eingerichtet werden, in die das vorbereitete Essen angeliefert wird.

Ich kam im August 2007 ans Hegel und wurde im ersten halben Jahr v.a. von Bau- und Ausstattungswünschen für die beschlossene Erweiterung der Cafeteria und den Neubau der Küche förmlich überrollt. Herr Ahnert wollte eine Art

Orchestergraben haben, um endlich die Bühnentechnik unterbringen zu können, ein Team um die rührige Frau Sonntag kümmerte sich mit wöchentlich wachsenden Ausstattungslisten um den künftigen Küchenbetrieb und die Koch-Teams um das Ehepaar Reinhard und den damaligen Vorsitzenden der Schulfamilie, Claus Voigt, planten, wie ab Nov. 2007 für ein Jahr im Keller ein Küchenprovisorium ermöglicht werden konnte.

Als dann 2008, schon vor der Fertigstellung der Küche, den Ehrenamtlichen deutlich wurde, dass künftig nur noch Profigeräte in der Küche stehen würden, brach eine Monate währende Auseinandersetzung um die Zukunft des Ehrenamts in der Küche aus. Bis dahin gab es feste Tagesteams, jedes mit eigener Einkaufsliste und eigener Essensphilosophie und je besonderer Binnenstruktur. Viele der damals Aktiven ahnten, dass die Bedienung einer hochkomplexen Großküchentechnik sie über den Rand ihrer hausfraulichen oder hausmännlichen Fähigkeiten führen würde. Nach Diskussionen und einer Kampf abstimmung wurde im Okt. 2008 in der Schulfamilie entschieden, dass eine bezahlte Küchenkraft eingestellt werden solle, um die Eltern zu entlasten. Weiterhin sollten aber unbedingt Eltern an der Essenserstellung teilnehmen. Dem liegt die Erkenntnis zugrunde, dass Eltern während ihrer Pub-Tätigkeit unschätzbare Einblicke in den schulischen Alltag erhalten.

Inzwischen arbeiten 5 bezahlte Kräfte im Pub und ermöglichen dadurch das Kerngeschäft: Herr Wolz als Küchenchef steht im Zentrum, dazu kommen Frau Bakti, Frau Pudrus, Frau Badre, Frau Razuki. Weiterhin helfen 120 Eltern entsprechend ihrer Möglichkeiten und Wünsche, alljährlich werden 20 000 Essen produziert. Die Arbeitsteilung hat sich inzwischen deutlich ausgeweitet, so dass jede und jeder im 9-köpfigen Pub-Team eine besondere Aufgabe hat.

Seit 2012 ist das Hegel-Gymnasium von Stadt und Land als offene Ganztagschule anerkannt. Damit verbunden war und ist zum einen die Bildung von Ganztagsklassen, deren Schultag bis 15.30 Uhr geht, so dass ein leckeres Mittagessen unabdingbar notwendig ist. Zum anderen ist daran geknüpft, dass die Stadt bei Ganztagschulen verpflichtet ist, für ein Mittagessen Sorge zu tragen. Dank des finanziellen Engagements der Stadt, die jährlich etwa 50 000,-€ zum Pub-Betrieb hinzuschießt, ist die Bezahlung unserer Hauptamtlichen möglich. Auf der anderen Seite sind wir dadurch an die Mittagessenspreise für Ganztagschulen gebunden, die der Gemeinderat festlegt.

Inzwischen haben wir zwei Jahre hinter uns, in denen wir - zusätzlich zu unseren Hegelianern - 40 Grundschülerinnen und -schülern aus der Pestalozzischule ein „Essens-Asyl“ bei uns einräumten, nachdem dort zwar die Ganztagschule begonnen hatte, die Stadt aber noch kein Essensangebot zur Verfügung stellen

konnte. Dank der dadurch gewonnenen Zuschüsse haben wir am Hegel jetzt ein Essensangebot von montags bis freitags, worauf wir nur ungern wieder verzichten würden.

Seit langem weiß jeder Hegelianer, wie ungeheuer wichtig für uns Herr Wolz als Chefkoch geworden ist. Er kennt die Essensgewohnheiten, weiß eine hoch effiziente Nahrungsmittelbevorratung zu organisieren, vermag aus jedem Essensrest einen schmackhaften Salat für den Folgetag zu bereiten und weiß auch bei jeder Lehrkraft, ob man ihr eher ein deftiges Schnitzel, den großen Salatteller oder schlicht nur Vegetarisches anbieten soll. In diesem Frühjahr erwies sich aber während seiner krankheitsbedingten Abwesenheit wie professionell auch alle anderen in der Küche Engagierten den Kochbetrieb gestalten können.

Im Namen der Schulgemeinschaft möchte ich mich jetzt vor Ihnen allen verneigen: Ihr ehrenamtliches Engagement ermöglicht seit 25 Jahren dieses wunderbare Essensangebot im Hegel. Aus Italien stammt das Sprichwort: "Gutes Essen lässt Sorgen vergessen." In diesem Sinne sind Sie alle ungeheuer hilfreiche Geister, die unseren Kindern und Jugendlichen gelingendes Lernen leichter machen.

Einen ganz besonderen Dank möchte ich den Mitgliedern des Pub-Teams und dem Vorstand der Schulfamilie aussprechen und bitte Sie alle zu mir nach vorne zu kommen. Immerhin stellen Sie das Herzstück der großen Gruppe unserer Ehrenamtlichen dar.