

Nicht jeder Tag ist Pizzatag

Vaihingen Seit 25 Jahren wird in der Mensa im Hegel-Gymnasium gekocht – mit Unterstützung der Eltern *Von Waltraud Daniela Engel*

Eigentlich ist die Idee, eine Schulküche im Hegel-Gymnasium aufzubauen, aus der Not heraus geboren. Da 1992 in immer mehr Familien beide Elternteile berufstätig waren und sie den Kindern mittags nach der Schule oft kein Essen mehr kochen konnten, wurde der Wunsch nach einer Schulmensa größer. „Zum anderen gab es zunehmend Angebote

„Man bekommt einen ganz anderen Einblick in den Schulalltag der Kinder.“

Antje Nolte, Förderverein des Hegelgymnasiums

am Nachmittag, deshalb sind die Schüler länger in der Schule geblieben“, sagt die Schulleiterin Barbara Graf. Daraus resultierte, dass sich etwa eine Handvoll Mütter – unterstützt vom damaligen Schulleiter sowie einer Lehrerin, entschlossen, eine Schulküche aufzubauen. Das war kein leichtes Unterfangen, wie sich zeigen sollte: „Die Gruppe musste alles selbst stemmen, sogar Sponsoren für die Küchengeräte suchen“, erzählt Graf. Und eben zusätzlich das Essen kochen.

Schnell wuchs der Bedarf an die Schulmensa – das Papper la Pub – von anfänglich rund 50 Essen pro Ausgabetag an. Mittlerweile sind es in Spitzenzeiten bis zu 300 Essen an fünf Tagen in der Woche. Diese Leistung können allerdings schon eine Weile

nicht mehr nur die rund 120 ehrenamtlich tätigen Eltern erbringen. Als 2007 die Stadt beschloss, die Schulküche zu erweitern, entstand eine der modernsten und bestausgestatteten Schulküchen in Stuttgart. Da diese Profiküche nicht mehr nur von Ehrenamtlichen betrieben werden konnte, unterstützen seit der Fertigstellung der Küche 2008 auch fünf Angestellte die ko-

chenden Eltern. Träger des Papper la Pub war und ist der Förderverein des Hegel-Gymnasiums, die Schulfamilie e.V., deren stellvertretende Vorsitzende, Antje Nolte, auch mehrmals im Jahr den Kochlöffel schwingt. „Man bekommt einen ganz anderen Einblick in den Schulalltag der Kinder“, sagt Nolte. Auch wie die Lehrer oder selbst die Schüler untereinander agieren, könne man so hautnah mitbekommen. Oder man könne sein eigenes Kind mal unauffällig beobachten. Und außerdem mache das Kochen mit den anderen Kocheltern eine Menge Spaß.

Dass die Devise, täglich viel Regionales, Saisonales und Gesundes auf den Tisch zu bringen, bei Schülern und Lehrern gut ankommt, beobachtet auch die Kassiererin des Fördervereins, die auch im Papper La Pub mithilft: „Gerade die älteren Jungs kommen oft und möchten eine richtig große Portion für Männer“, sagt Miriam Pasedaldt und lacht. Schließlich gäbe es neben einem Hauptgericht auch ein vegetarisches Gericht und eine Salatbar – und eben nicht nur die Lieblingsessen der Schüler. Denn wenn es nach denen gehen würde, könnte es jeden Tag Pizza oder Schnitzel geben.

„Wir befördern keine Dickmacher“, erklärt die Schulleiterin Graf den Speiseplan. Ein vielfältiges Angebot also, dass seit zwei Jahren auch rund 40 Grundschüler der benachbarten Pestalozzi-Grundschule regelmäßig in Anspruch nehmen. „Die Schule wurde damals zur Ganztagschule, allerdings konnte die Stadt kein Essensangebot bieten“, erklärt die Schulleiterin des Hegel-Gymnasiums. Dank der daraus resultierenden Zuschüsse könne das Papper La Pub inzwischen an fünf Tagen in der Woche Essen anbieten, was sicher für alle Beteiligten ein Gewinn sei.

In den vergangenen 25 Jahren Schulküche hat sich eine Tradition etablieren können: Als kleines Dankeschön für die stete gute Bewirtung bekochen einmal im Jahr die Lehrer die Eltern, die sonst die Schulküche unterstützen. „Wir sagen mit dem Vier-Gänge-Menü Danke“, sagt die Schulleiterin. Und im Jubiläumsjahr gab es zum Nachtisch nach dem eigentlichen Nachtisch noch einen kleinen Kuchen aus dem Blumentopf.



Die Eltern lassen sich einen Abend lang bekochen.

Fotos: Waltraud Daniela Engel