

Der Jüngsten Gericht

Das Essen an Münchens Schulen ist von unterschiedlicher Qualität – die Stadt will das Angebot zentralisieren

VON KATJA RIEDEL

Es gibt Momente, in denen Holger Stromberg ganz grundsätzlich wird: „Wer einmal einem Tier ins Auge geblickt hat, bevor es stirbt, der wirft nichts mehr weg“, sagt er dann.

Holger Stromberg ist Koch, Spitzenkoch, unter anderem hat er das Mark's im Münchner Hotel Mandarin Oriental geführt. Inzwischen steht Stromberg, einst Anführer der Jungen Wilden Köche, nicht mehr nur für Gourmets und für die deutsche Fußball-Nationalmannschaft am Herd, sondern auch für mehr als 900 Münchner Schulkinder – und das jeden Tag. Es sind keine Luxusmenüs, sondern ausgewogene Mahlzeiten zu 3,50 bis vier Euro, die Strombergs Team für Schüler und Personal in der Küche der privaten Phorms-Schule in Bogenhausen und für die Montessorischule „Monte Balan“ kocht. Er wolle nicht nur einmalig als Gast in Mensen vorbeischaun und meckern, wie es mancher Kollege zu tun pflegt, sondern es wirklich besser machen, dauerhaft, erklärt Stromberg seine Motivation.

Viele Mensen mit ihrem sterilen Interieur und Tablettsystem versprühen den Charme von „Leichenschauhäusern“, sagt Stromberg. Bei ihm sollen Lehrer und Schüler als Familienerstz zu zusammensetzen, an langen Tafeln, sie sollen sich aus Schüsseln so viel auf ihre Teller laden, wie sie wirklich essen, nicht mehr. „Wir müssen kompensieren, dass es in Großstädten weniger heile Familien gibt, kaum Großeltern, kaum Tischgespräche – damit kein Kind verloren geht.“

Kochen und essen, der Umgang mit den Speisen, die Entwicklung des Geschmacks, des Hungergefühls – das ist für den Spitzenkoch auch Erziehung. Und da fängt er bei den Eltern an. Einmal im Jahr trifft er die Väter und Mütter, und er muss viele Fragen beantworten: Warum es auch mal Kaiserschmarrn oder Griesbrei geben darf? Aber vor allem, warum er nicht zu 100 Prozent Bio-Ware kocht? „Bio ist doch einfach nur ein blödes Siegel, hinter dem man sich verschanzte“, sagt er. Und vor allem sei es das Ende der Kommunikation

über Essen, über die Herkunft der Produkte. Doch darum gehe es: „Um Kommunikation, um Vertrauen, ja auch darum, Danke sagen, dass ein anderer leckeres Essen für mich kocht. Der fühlt sich dann verpflichtet, gutes Essen zu liefern“, sagt er. Deshalb weiß Stromberg, wo sein Getreide wächst, seine Kartoffeln, und wo seine Schweine, Rinder und Enten in Ställen und auf Wiesen standen.

Eingefrorene Erdbeeren aus China, die das Unternehmen Sodexo, Marktführer im Schulcatering, in den Griesbrei rührte und damit die bisher größte Lebensmittelbedingte Krankheitswelle bei etwa 10 000 Schulkindern in Ostdeutschland auslöste, kämen bei Stromberg nicht auf den Tisch. Schon gar nicht im Herbst, wo sich die Bäume unter der Last von Äpfeln und Birnen biegen.

Für einen großen Anbieter lohnt sich das Geschäft erst ab 200 000 Essen täglich

Doch Schulspeisen, wie sie die beiden privaten Ganztagschulen anbieten, sind auch in München eher rar. Sodexo arbeitet zwar bisher nicht mit dem Schulreferat zusammen und ist wohl, nach allem, was man dort weiß, auch in keiner von Eltern selbst organisierten Mittagsbetreuung Lieferant – aber die großen Caterer, die ihren Gewinn aufgrund niedriger Margen über die Masse erzielen müssen, sind auch in München auf dem Vormarsch. Ihr Geschäft lohnt sich bundesweit erst ab 200 000 Mahlzeiten aufwärts. Und sollte ein Produkt, wie nun geschehen, verunreinigt sein, trifft es gleich Tausende Kinder.

Der Preiskampf erklärt sich leicht. Durchschnittlich 2,50 Euro pro Mahlzeit kostet ein deutsches Schulessen – auch, weil Eltern selten tiefer in die Tasche greifen wollen oder können. In München liegt der Durchschnittspreis in den städtischen Einrichtungen leicht höher: In den Kindertagesstätten sind es im Durchschnitt drei, in den Schulen vier Euro. Je nach Stadtviertel seien die Unterschiede aber erheblich, sagt Referatssprecherin Eva-Maria Volland. „Wir hören immer wieder, dass Eltern in Einzelfällen auch 6,50 Euro täglich für gutes Essen zahlen wollen.“ Das bestätigt auch der Caterer Apetito, der nach eigenen Angaben zehn Prozent der Schulverpflegung an deutschen Schulen übernimmt. Die Preissensibilität für Lebensmittel sei in Deutschland und speziell im Kita- und Schulmarkt sehr hoch, sagt ein Sprecher. „Grundsätzlich lässt sich bei der Preisgestaltung in den Ausschreibungen deutscher Schulen ein Süd-Nord und West-Ost-Gefälle feststellen. In München ist die Bereitschaft, etwas höhere Preise für Schulessen zu zahlen, eher höher.“

Öffentlich bezuschusst wird das Essen



Frisch gekocht, gemeinsam gegessen: Nicht an vielen Schulen, wie hier an der Montessori-Schule Monte Balan, wird Essen frisch zubereitet.

FOTO: MANU THEODALD/MONTE BALAN

Die Stadt ihrerseits subventioniert laut Bildungsreferat manche Mensapächter indirekt. Zum Beispiel müssten in einigen Fällen die Stromkosten erlassen werden, damit die Anbieter wirtschaftlich arbeiten könnten. Daran sind auch die Schüler nicht ganz unschuldig. Denn gerade Ältere greifen trotz nagelneuer Mensa mittags lieber zu Döner, Brezn oder Burger als zum Kantinentablett, auf dem zerkochter Brokkoli an Polentamatsch serviert wird. Das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung hat im April errechnet, dass nur in Ganztagschulen „respektable Umsatzgrößen“ erzielt würden. Bundesweit äßen nur 15 Prozent der Schüler in Mensen. Schuld an der miserablen Bilanz seien eine zu geringe Auswahl, schlechter Geschmack und eine zu geringe Bereitschaft der Eltern, einen angemessenen Preis für schmackhafteres Essen zu zahlen. Schelte bekommt auch der Staat, der Schulessen mit 19 Prozent besteuert, Fastfood nur mit sieben.

Die Qualität des Essens hebt das nicht –

Schulen und Elternvertretern erarbeiten, bei den Ausschreibungen eine Chance. Doch das jetzige System sei kompliziert und unübersichtlich, klagt die Stadt, in den Krippen und Kindergärten hat sie es darum schon länger vereinheitlicht. Dort können die Leiter zwischen drei großen Anbietern wählen: zwischen Apetito, Gourmet und Hoffmann. Die Menüs kommen tiefgefroren und portioniert an und dann in den Ofen, wie in einer Flugzeugküche. Ergänzend bekommen die Kinder Obst, Salat und andere Frischkost.

Für Spitzenkoch Stromberg bedeutet die Zentralisierung einen Pakt mit dem Teufel

Im vergangenen November hat der Stadtrat ein einheitliches Konzept beschlossen, das auch Stadtschulrat Rainer Schweppe für den richtigen Weg hält. „Cook and Chill“ heißt es. Das Essen wird

veau zu günstigen Preisen ermöglichen. Ein schwieriger Spagat. Es geht um 30 000 bis 40 000 Essen täglich. Und bei der Stadt weiß man, dass ein solcher Auftrag nur etwas für die Großen ist. Nicht ein einzelner Anbieter solle den Auftrag erhalten, aber doch nur ein kleiner Kreis.

Koch Holger Stromberg möchte diesem Kreis nicht angehören. Für ihn ist die Zentralisierung der falsche Weg, ja gar „ein Pakt mit dem Teufel“. Auch mit der Lebensmittelindustrie, die Schlange stehe, um sich als massentauglicher Lieferant anzudienen. Er selbst wolle sich lieber weiter mit anderen kleineren Schulköchen zusammmentun. Vielleicht sollte er sich einmal mit Peter Ruch unterhalten. Auch für Ruch geht es beim Kochen nicht nur ums Sattwerden, sondern um das große Ganze. Ruch steht an diesem tristen Oktobertag inmitten seiner Pädagogischen Farm am Rande Truderings. Zwischen S-Bahn-Gleisen hat er aus Niemandsland ein kleines Paradies geschaffen. Hier kümmert sich der

Meter Beet, alles selbst gebaut.“ Mit Schülern hat er im Truderinger Forst Bäume geschlagen, dann zu Brettern gesägt, die Erde war mal Münchner Biomüll. Zwei Stunden in der Woche müssen Gruppen aus Kitas und Schulen sich verpflichten mitzuarbeiten. Gerade bauen sie mit Ruch gemeinsam den Stall um und das Hauptgebäude, das Werkstatt, Büros und eine Küche bekommen soll.

Die Farm ist – noch – Ruchs Privatsache, in die er auch eigenes Geld steckt. Doch sie rundet sein Konzept des Pädagogischen Kochens ab, das er erfunden und am städtischen Luisengymnasium umgesetzt hat. Dort kocht kein Caterer, dort kochen die Ganztagschüler selbst, gemeinsam mit Ruch und drei Fachkräften. Jede Klasse ist dran, eine Hälfte pro Woche, von der fünften bis zur zehnten Klasse. Dabei lernen sie nicht nur, wie man Essen schmackhaft zubereitet, sondern auch wirtschaftliches Grundwissen: zum Beispiel, wie man Speisepläne kalkuliert. Waren bestellt und

