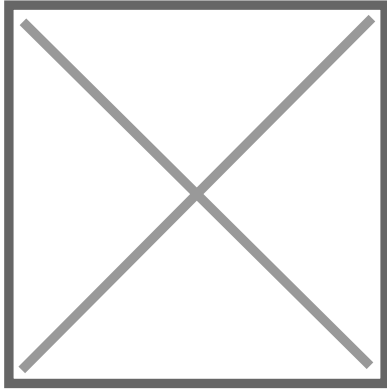


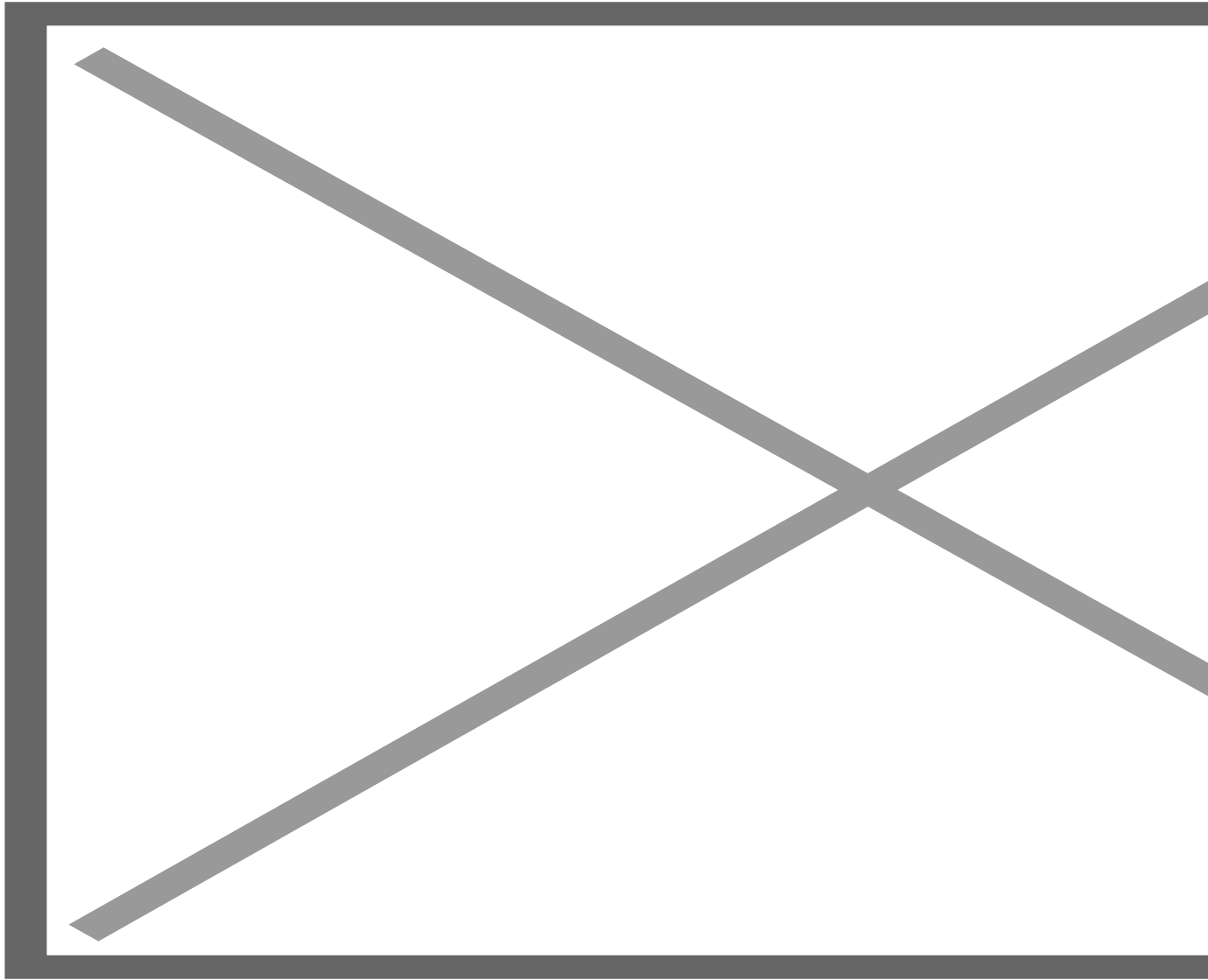


Mensa ersetzt Mutti

Jetzt gibt's richtiges Essen für die Gymnasiasten/Tierische Eiweiße werden weitgehend durch pflanzliche ersetzt, dafür gibt's Gemüse und nur einmal die Woche Fisch- oder Fleisch///

Von Susanne Böllert

Für die knapp 600 Kinder und Jugendlichen gab's mittags nichts Warmes im Gymnasium - das Lernhaus C mit der Mensa war noch nicht fertig. Und das, obwohl die älteren Schüler häufig bis 15 Uhr Nachmittagsunterricht haben und für die jüngeren Jahrgänge der Ganztagsunterricht an zwei Tagen verpflichtend ist. Mit dem Ende der Faschingsferien aber eröffnet Caterer Florian Strohmaier die neue Mensa. Bis Montag allerdings wird noch gehämmert und geschraubt, der Tisch für die Schüler gedeckt ist. Weil sich ein eigener Koch im Mühlfeld aber noch nicht lohnt, wird das Essen noch fertig angeliefert. Die topmoderne Edelstahlküche bleibt also vorerst kalt.



Caterer Florian Strohmaier in der Mensa-Baustelle. Industrieprodukte ersetzen warmes Essen, solange kein Essen geliefert werden konnte. Immerhin ist die Capri-Sonne zuckerfrei. Foto: Böllert.

Kommende Woche öffnen in Lernhaus C neben der Bibliothek nun endlich auch die schicke Mensa und der großzügige Speisesaal ihre Pforten. Läuft alles nach Plan, stehen am Montag die Gymnasiasten an der Ausgabe und schaufeln sich für 6,10 Euro Nudeln mit Sauce, Bratkartoffeln mit Ei oder Reis mit Champignon-Rahmsauce auf die Teller. Angemeldet sind, sagt der Caterer Florian Strohmaier nach einem Check der Bestell-App, Stand Mittwoch, 18. Februar, um 14.14 Uhr exakt 248 Kinder. Die Essensbestellungen reichen zu diesem Zeitpunkt von 28 bis 82, je nach Wochentag. Damit sei man von der Rentabilität einer Schulmensa, die zwischen 300 und 400 Essen am Tag liege, weit entfernt, sagt der 34-Jährige in Mantel und Mütze, die Mensa ist zum Zeitpunkt dieser Recherche noch eine Baustelle. Doch der Junior-Geschäftsführer der Catering GmbH, die seit 30 Jahren Kindergärten, Krippen und Schulen in und um München beliefert, bleibt entspannt.

Das Menu – in drei verschiedenen Linien – ist geplant. Bio-Catering Naturkost Strohmaier mit Sitz in Unterhaching ist bereit und wird pünktlich zum zweiten Schulhalbjahr im Vorzeige-Gymnasium des

Landkreises die Teller vollmachen. So wie es die Schulleitung versprochen und die Elternschaft erhofft hatte. Zumal die ersten Monate an der neuen Schule für viele Familien eine kulinarisch-logistische Herausforderung gewesen sind: Es waren zu Schulbeginn am 16. September ja nur zwei von vier Lernhäusern fertiggestellt, und auch Lernhaus C war längst nicht bezugsfertig. Die Konsequenz: Für die knapp 600 Kinder und Jugendlichen gab's mittags nichts Warmes. Und das, obwohl die älteren Schüler häufig bis 15 Uhr Nachmittagsunterricht haben und für die jüngeren Jahrgänge der Ganztags an zwei Tagen verpflichtend ist. Das Schulgelände verlassen dürfen die Zehn- bis 13-Jährigen dann nicht vor 16 Uhr.

Seit Schulbeginn im September hieß die kalte Alternative zum Magenknurren: Lunchpakete für 5,70 Euro, bestückt mit „Vollkornbaguette, knackigen Rohkost-Sticks und Saison-Obst“. Doch bei einer Reihe von Kindern fielen diese Vitamin-Ballaststoff-Bomben gnadenlos durch. Also wurde in Herrschings Küchen munter vorgekocht, und morgens vor Unterrichtsbeginn landeten Pasta, Suppen oder Reisgerichte in diversen Thermobehältern. Die älteren Schüler (ab Stufe 8) ihrerseits stürmten, von jüngeren Geschwistern beneidet, Herrschings Dönerladen und Pizzerien.

„Die Bestellungen werden auf jeden Fall steigen, die Anmeldung und Chip-Bestellung sind ja erst seit ein paar Tagen möglich. Und gerade auf den Pausenverkauf erwarten wir am Anfang einen Riesen-Run“, sagt Strohmaier, der weiß: alles Neue ist attraktiv. Neben der Anlieferung des Essens aus der Großküche in Unterhaching – statt des Vor-Ort-Kochens, wie es sich Schulleiterin Eva Weingandt sehr gewünscht hatte – war die Übernahme des Pausenverkaufs Voraussetzung für Strohmaier, sich auf den Mensabetrieb „auf dem Land“ zu bewerben. „Denn der Pausenverkauf, der neben Süßem und Gebäck wie Brezn und Semmeln auch Gesundes wie Salate, Joghurts und Lassis bereithält, ist meine Umsatzgarantie“, erklärt der Münchner, der mit der weiterführenden Schule am Ammersee nun das siebte Gymnasium versorgen wird – mit Mittagessen, das sich so gut wie irgend möglich an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert.

„Das heißt, tierische Eiweiße werden weitgehend durch pflanzliche ersetzt, es gibt täglich Gemüse und einmal die Woche eine Fisch- oder Fleisch-Wahlmöglichkeit“, zählt Strohmaier auf. Sobald absehbar sei, dass sich ein eigener Koch, eine Lagerhaltung und ein individuelles Hygienekonzept auszahlen, werde man gern die topmoderne Edelstahlküche in Betrieb nehmen, sagt Strohmaier. Dass dem so werde, hofft auch Landrat Stefan Frey, der die Eltern bereits aufgefordert hat, die neue Mensa intensiv zu nutzen.

Auch wenn dies in den ersten Wochen bedeutet, dass die Kids an Biergarten-Tischen speisen werden: Der Hersteller der regulären Tische ist in Verzug und wird vor März nicht liefern. Aber die Kinder hätten vermutlich auch auf dem Fußboden gegessen, glaubt die Autorin dieses Artikels.

Category

1. Gemeinde

Date

25/08/2026

Date Created

23/02/2026