

Standard der Schülerspeisung klettert – das Essengeld nicht

Zwei Konvektomaten der neuesten Generation ermöglichen für die Mittagversorgung der Jakobsschule Eisenach eine schonende Zubereitung der Essen

VON NORMAN MEISSNER

Eisenach. „Erbseneintopf oder Gulasch geht leider nicht – das muss lange kochen“, räumt Uwe Schmähling am Donnerstag in der Küche der Eisenacher Jakobsschule ein. Der Geschäftsführer der Firma „Schmähling Catering“ schwärmt dennoch über die beiden neu angeschafften Konvektomaten.

Diese modernen Heißluftöfen, die nach dem Prinzip der thermischen Konvektion arbeiten, sind in fünf Minuten auf Betriebstemperatur, und es gelingt beispielsweise, in einem zehnminütigen Durchgang 250 Frikadellen gleichzeitig frisch zubereiten.

In einem „Aufwasch“ glückt den zusammen 23.000 Euro teu-

ren Maschinen auch das gleichzeitige Garen ganz unterschiedlicher Speisen, beispielsweise Kartoffeln, Erbsen, Fisch oder Schnitzel, ohne gegenseitige geschmackliche Beeinflussung.

Etwa 60 bis 70 Prozent könne, so Uwe Schmähling, vor Ort mit den Konvektomaten zubereitet werden, der Rest der Menüpalette müsse weiter aus der Großküche kommen. Die in der Qualitätsrichtlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geforderte Verkürzung der Warmhaltezeiten für Mittagessen erfüllt sich mit den neuen Geräten.

Der Anbieter habe bereits in acht anderen Schulen in Erfurt und Gotha Erfahrungen mit Konvektomaten erworben, wenn auch nicht mit so modernen. „Den beiden Damen der Es-

senausgabe stellen wir in den nächsten Wochen zur Einweisung einen Profikoch zur Seite“, sagt Schmähling. Von den aktuell 360 Jakob-Schülern nehmen insgesamt etwa 240 Kinder an der Schulspeisung teil.

Speisesaal erhält ein freundlicheres Aussehen

„Die Qualität unserer Mittagessenversorgung wird deutlich verbessert“, freut sich Karsten Müller. Der Leiter der Jakobsschule blickt dabei auch auf die in den Sommerferien durchgeführten Malerarbeiten in Speiseraum und Essenausgabe. Das alte Mobiliar des Speisesaals wird im Oktober durch kindergerechte Möbel ersetzt. „Der Maler wird im Bereich der Essenausgabe noch Lärmschutzelemente an der Decke anbringen“, erzählt Bernd Wächter vom Schulträger Stadt Eisenach.

Das Land Thüringen förderte die Anschaffung der Geräte, darunter auch gewerbliche Kühl- und Tiefkühlschränke sowie weiteres Küchenequipment mit rund 80.000 Euro.

Eltern müssen für die Mittagessenversorgung ihrer Schützlinge zunächst nicht tiefer in die Tasche greifen. Der Caterer erhalte für seine Mehraufwendungen im kommenden Schuljahr pro Portion einen Zuschuss von 1,30 Euro. Ob diese Unterstützung dann noch ein weiteres Schuljahr weiterläuft, ist noch nicht zu 100 Prozent geklärt.



Geschäftsführer Uwe Schmähling, erklärt die hochmodernen Garmaschinen. Damit können viele Speisen frischer zubereitet werden.

FOTO: NORMAN MEISSNER