

2005\_12\_04 – Markt:

**Gymnasium Meiendorf:**

## Schulküche bestens gerüstet

**Meiendorf (vm)** Seit fast dreißig Jahren kochen viele Mütter für die Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums Meiendorf täglich eine warme Mahlzeit. Zurzeit sind es 66 Kochmütter und drei Kochväter. Das Essensangebot wurde bisher von einem Drittel der 600 Schüler angenommen. Da alle Gymnasien im Zuge der Schulzeitverkürzung auf Ganztagsbetrieb umstellen müssen, ist zu erwarten, dass die Nachfrage erheblich steigen wird, denn im Moment werden nur die 7. Klassen an zwei Tagen pro Woche nachmittags unterrichtet.

Deshalb musste die Schulküche ausgebaut werden. Da die Kocheltern eine eingeschworene Gemeinschaft mit einem hohen Qualitätsanspruch sind, haben sie sich erfolgreich bei der Schulbehörde für eine neue Küche eingesetzt.

Nach einer Woche Einarbeitungszeit mit den neuen Geräten nahm die Schulküche jetzt ihren Betrieb wieder auf. Zwischen erster und zweiter Stunde wurde sie mit einer kleinen Feier eröffnet. Zur Begrüßung erhielten die Schüler ein Stück Butterkuchen. Zum Mittag konnten sie sich über Gyros mit Reis, Krautsalat und Tsatsiki freuen, schon immer ein Renner in der Schulküche.

„Wir werden in Zukunft den Kindern noch mehr Lieblingspeisen anbieten können“, schwärmt Chefkochmutter Andrea Holzmüller. „Wir können jetzt sogar Pommes machen, natürlich fett- und kalorienarm im Backofen“, ergänzt Frau Holzmüller und freut sich, dass sich kindgerechte und gesunde Speisen nicht ausschließen.

Durch den Umbau wurde die eigentliche Schulküche um



Das amtierende Schulsprecherteam, vertreten durch Sabine Nham (li.) überreichte den Kochmüttern vom Gymnasium Meiendorf eine große Schale mit Gartenkräutern. Foto: hfr

einen Nebenraum erweitert. Das Essen wird jetzt an einer Glastheke ausgegeben. Die Pausenhalle ist gleichzeitig neu möbliert worden. Aller-

dings ist sie nach wie vor zu klein, sodass nicht alle Schüler gleichzeitig essen können. Beim Ganztagsschulbetrieb wird es deshalb spezi-

elle Essenszeiten für die einzelnen Klassenstufen geben, damit nicht alle gleichzeitig die Theke und die etwa 150 Essensplätze stürmen.