

# Leifheit-Campus lässt Notlösung hinter sich

Privatgymnasium nimmt neue Mensa in Betrieb – Mario Schaab aus Sulzbach über die ersten Erfahrungen in der Schule

Von unserem Redakteur  
Carlo Rosenkranz

■ **Nassau.** Zwei Wochen vor den Winterferien ist am Leifheit-Campus eine neue Ära angebrochen. Die neu errichtete Mensa mit eigener Küche hat ihren Betrieb aufgenommen. Dort werden nun Tag für Tag 160 Essen frisch für die Schüler der Ganztagschule zubereitet. Das Zepter schwingt ein Koch, der nur ein paar Kilometer vom privaten Gymnasium entfernt zu Hause ist.

Mario Schaab lebt in Sulzbach, hat aber schon einiges gesehen in seiner beruflichen Laufbahn. Nach seiner Lehre im Weinhaus Treis in Weinähr arbeitete er im Schwarzwald und im höchstgelegenen

„Das Konzept der Frischküche hat mich überzeugt.“

Mario Schaab aus Sulzbach kocht für die Schüler des Leifheit-Campus.

Drehrestaurant der Welt in Saas-Fee. Für Käfer's war er ebenso tätig wie für die Hufelandklinik und das Marienkrankenhaus. Als ein Koch für den Leifheit-Campus gesucht wurde, war er sofort interessiert. „Das Konzept der Frischküche hat mich überzeugt“, sagt der 46-Jährige. Als Vater von drei Kindern weiß er, dass der Nachwuchs ganz eigene Vorstellungen von dem hat, was schmeckt und was nicht schmeckt. Dennoch hat er in den ersten zwei Wochen, in denen er ausschließlich für ein junges Publikum kocht, so manch erhellende Erfahrung gemacht.

„Pasta geht immer“

Klar ist: Pasta geht immer. „Da fahren die Kinder voll drauf ab“, sagt der Koch. Dennoch gibt es nicht jeden Tag Nudeln. So hat Schaab gleich in der zweiten Woche ein Gemüsecurry auf die Speisekarte gesetzt, und Tofu gab es auch schon. „Viele Kinder kannten das gar nicht“, sagt der Küchenchef, der jeden Mittag eine Runde durch die Mensa dreht und sich bei den Schülern erkundigt, ob es ihnen schmeckt. Der direkte Kontakt zwischen Schaab und seinem dreiköpfigen Küchenteam sowie den Kindern sorgt dabei für hohe Flexibilität.

Gab es bislang das, was – geliefert von einem bundesweit tätigen Caterer – auf den Tisch kam, ist nun einiges möglich. Die Kinder können einfach mal probieren. „Wenn sie sich auf so etwas einlassen, dann macht das auch mir Spaß“, schwärmt Schaab. Und wer beispielsweise partout keinen Reis mag, bekommt eben von den anderen Beilagen ein wenig mehr auf den Teller. Margarete Deinet, Vorstand der Leifheit Campus Genossenschaft, die Träger des privaten Gymnasiums ist, freut sich über die neuen Möglichkeiten bei der Mittagsverpflegung. „Ich finde es gut,



Koch Mario Schaab und Petra Göktas teilen am Tag der Eröffnung in der neuen Mensa des Leifheit-Campus das Essen aus.

Foto: Carlo Rosenkranz

dass bei der Ausgabe gefragt wird und die Kinder zum Probieren animiert werden“, sagt sie.

Mario Schaab ist froh, dass die Mensa bereits zwei Wochen vor den Ferien startbereit war. So konnte er im für alle neuen Mensabetrieb wichtige Erfahrungen sammeln, die er nach der einwöchigen Pause berücksichtigen kann. Eine Erkenntnis lautet: Die Kleinen der Stufen fünf und sechs essen mehr als die Großen aus den Klassen sieben und acht. Und: Roh-

kost wie Paprika, Gurken und Tomaten sind sehr, angemachte Salate hingegen weniger gefragt. „Bohnensalat zum Beispiel geht gar nicht“, hat Schaab festgestellt.

## Gesunde und leichte Kost

Obst, Gemüse und Fleisch kauft der Küchenchef bei regionalen Anbietern. Dabei kann er die gemachten Erfahrungen direkt umsetzen, sodass weniger Reste bleiben. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist für Schaab da-

bei wichtig. „Das liegt einem nicht so schwer im Magen“, sagt der Koch. Vorstand Margarete Deinet sieht darin auch Vorteile für den Unterricht am Nachmittag. „Die Leistungsbereitschaft ist größer, wenn man sich gesünder ernährt“, lautet ihre Überzeugung.

Schritt für Schritt will Küchenchef Schaab die Schüler an frisch gekochte und gesunde Kost heranführen. Ohne Aufhebens darum zu machen, hat er beispielsweise Vollkornnudeln serviert. Proteste

gab es keine. „Ich habe nichts Negatives gehört“, sagt er. Für Margarete Deinet ist eine gesunde Küche auch eine schulische Verpflichtung. Wenn die Kinder eine Wertschätzung für frische Kost entwickeln, könnten sie sich auch zu Hause selbst etwas Gesundes zubereiten oder bei den Eltern einfordern. Dennoch wird es in der neuen Mensa auch ab und zu Klassiker der Kinderküche wie Hamburger geben – dann eben aus frischen Zutaten zubereitet.

## Auch eine soziale Komponente

Nachdem im Leifheit-Campus dreieinhalb Schuljahre angeliefertes Essen in der ehemaligen Aula serviert wurde, ist Margarete Deinet froh, dass den vier Jahrgängen nun eine neue Mensa zur Verfügung steht. „Die Notlösung haben wir jetzt hinter uns. Das hätte nicht länger funktioniert, weil die Kapazität erschöpft war“, sagt sie. Für die Jahr für Jahr steigende Schülerzahl war im bisherigen Raum nicht mehr genug Platz. Im Sommer wächst die Schulgemeinde um weitere 52 Kinder, die verpflegt werden wollen. Der neue helle und freundliche Raum, der durch Zusammenlegung mehrerer Klassenräume entstand und durch einen Glasanbau ergänzt wurde, sorgt sichtlich für Wohlfühlatmosphäre. Das hat auch eine soziale Komponente. „Die Kinder bleiben nach dem Essen gern noch ein wenig zusammensitzen und unterhalten sich“, hat Deinet beobachtet.

## Trotz frischer Zubereitung: Preis pro Mahlzeit bleibt stabil – Auch Kita wird künftig versorgt

Entgegen der ursprünglichen Pläne hat die Genossenschaft des Leifheit-Campus' darauf verzichtet, die Küche in Eigenregie zu betreiben. Stattdessen setzt man auf einen Anbieter aus Paderborn, der sich auf die Verpflegung in Internaten und Privatschulen spezialisiert hat. Küchenchef Schaab ist bei dieser Firma, der Katerine GmbH, angestellt, hat aber vor Ort viele Freiheiten in der praktischen Umsetzung. Sollte er einmal wegen Krankheit ausfallen, sorgt das Unternehmen für eine Vertretung. Das ist, so Deinet, unproblematisch, weil die Firma auch im nahe gelegenen Rheingau-Ort Geisenheim tätig ist und im Notfall Personal bereitsteht. Die drei Küchenhelferinnen sind über einen Dienstleister angestellt. Auch für die Abwicklung der Bezahlung durch die Schüler, die bislang über das Ge-

nossenschaftssekretariat abgewickelt wurde, übernehmen die Paderborner. Für Eltern und Schüler laufen Bezahlung und Bestellung über das Internet. Dort kann ein Guthaben eingezahlt werden, und die Schüler wählen ein oder zwei Wochen im Voraus unter den jeweils zwei angebotenen Menüs, zu denen immer auch die Salatbar gehört. An der Essensausgabe weisen die Kinder dann einen Magnetchip vor, der die Abbuchung des Essensgeldes vom Guthaben veranlasst. Mit 4,20 Euro pro Tag ist es dem Leifheit-Campus gelungen, den Preis gegenüber dem vorherigen Caterer stabil zu halten, obwohl jetzt täglich frisch vor Ort gekocht wird. Laut Deinet ist die Wahl auf die Katerine GmbH gefallen, weil diese der einzige Anbieter war, der eine frische Zubereitung aller Speisen garantiert. Alle ande-

ren setzten auf mehr oder weniger stark vorgegarte Lebensmittel. Deinet aber ist überzeugt: Frisch ist überlegen in Geschmack und Konsistenz. „Das ist genau das, was wir wollten“, zeigt sie sich zufrieden. Im Sommer soll davon auch die neue Kindertagesstätte, die von der Verbandsgemeinde Bad Ems-Nassau direkt neben dem Campus gebaut wird, profitieren. Sie wird ebenfalls von der zwischen Schule und Kita angesiedelten Küche versorgt. Dann sind voraussichtlich 80 bis 90 Essen mehr am Tag zuzubereiten. Diese müssen sich an den Anforderungen der Kleinen orientieren und werden sich deshalb von der Campus-Kost unterscheiden müssen. Für Küchenchef Mario Schaab kein Problem. Die salzarme Zubereitung ist ihm aus seinen früheren Tätigkeiten in Krankenhäusern vertraut. crz