

Testessen in der Adolf-Reichwein-Schule

SCHULMENSA Taunus-Menü-Service kann Schulleitung und Eltern in Neu-Anspach überzeugen / Mehr Auswahl und Qualitätskontrolle



Dirk Steinke, Claudia Lurz, Michael Rosenstock und Doris Zitzmann (von links) haben das TMS-Essen ausgiebig getestet.
Fotos: Stehr

NEU-ANSPACH (bs). Schweinebraten an knusperigen Bratkartoffeln und cremigen Rahmkohlrabi, Gnocchi, serviert mit einer leckeren Tomaten-Mozarella-Soße, Jägerschnitzel, garniert mit knackigem Brokkoli und Semmelknödel, leckeres Kartoffelgratin und Hacksteak, Kartoffeln und Sour Creme, Cordon Bleu mit Kroketten, eine Gemüsesuppe und Grüne Soße – das klingt nicht nur lecker, sondern ist es auch. Und hier ist keine Speisekarte eines Restaurants beschrieben, sondern verschiedene Menüs, die in der Schulmensa der Adolf-Reichwein-Schule in Neu-Anspach serviert werden.

Nachdem es viel Kritik am Essen und an dem Service gegeben hatte, ist die Taunus-Menü-Service GmbH als Lieferant in die Offensive gegangen, hat die Essensauswahl vergrößert, den Service verbessert und eine Qualitätskontrolle durch einen Koch eingeführt, der bei der Essensausgabe dafür sorgt, dass das Essen heiß, knackig und ansprechend arrangiert, auf die Teller kommt.

Kürzlich hatte nun TMS-Geschäfts-

führer Dirk Steinke die Schulleitung ebenso wie Vertreter der Elternschaft zu einer Verkostung aus der laufenden Woche in die Schulmensa eingeladen. Schulleiter Michael Rosenstock sowie sein Vertreter Michael Stanzel, die Vorsitzende der Elternvertreter Doris Zitzmann mit ihren beiden Töchtern Kim und Nicole sowie die stellvertretende Elternvertreterin Claudia Lurz waren gekommen und testeten sich durch insgesamt neun Kostproben.

„Die Schüler können zwischen drei Menüs auswählen, allerdings sind die Menüs nur Vorschläge, es können auch Beilagen einzeln gewählt werden“, benannte Steinke eine Neuerung, die bei Schülern und Lehrern gut ankommt. Um den potenziellen Essern ihre Neuerungen zu zeigen, verteilten TMS-Mitarbeiter Essensproben in der Schule. „Es muss sich erst wieder herumsprechen, dass das Essen hier lecker ist. Denn unser Ziel ist, dass wieder mehr Kinder in der Schule essen“, umriss Steinke das Ziel. Damit die Schüler auch mehr Zeit zum Mittagessen haben, wird nun länger Essen ausgegeben, von 12.15 Uhr bis 14 Uhr.



Das Auge isst mit: leckere Nudeln.

Bei den Testessern kam das Essen in jedem Fall gut an. Rosenstock lobte beispielsweise das Kartoffelgratin als „tadellos – außen knackig und innen sahnig“ – und rühmte auch die Grüne Soße. „Ich werde gerne als Multiplikator fungieren“, versprach er Steinke. Dieser hofft nun, dass einfach wieder mehr Schüler das Schulessen ausprobieren, es ihnen wieder dort schmeckt und die Zufriedenheit steigt. Auch wenn er weiß, dass es eine 100-prozentige Zufriedenheit nie geben wird.