

Wie schmeckt dem Profikoch das Schulessen?

Nicht sehr zufrieden zeigten sich die Eltern mit dem Schulessen ihrer Kinder im großen SZ-Familienkompass. Doch wie befriedigend

ist die Verpflegung an Schulen wirklich? Profikoch Enrico Kasper aktivierte für den SZ-Test seine Geschmacksnerven. Das Essen

von fünf Anbietern, die Görlitzer Schulen beliefern, ließ sich der erfahrene Koch vom Salü auf der Zunge zergehen. Üppig oder

übersichtlich? Aromatisch oder ausgelaut? Geschmackvoll oder gruselig? Wir verraten, wie das Schulessen schmeckt.

Speisenservice Berg

- **Gericht:** Nudeln mit Bolognese-Soße dazu Schokopudding mit Kirschen
- **Aussehen:** Die Kombination von Nudeln, roter Soße und Käse ist einfach, sieht aber lecker aus. (Note 1)
- **Geschmack:** Die Nudeln sind al dente und die Bolognese sehr gut gebunden und hat einen angenehmen fruchtigen Geschmack. (Note 1)
- **Frische:** Das Essen wird jeden Tag frisch gekocht und in Thermoboxen in die Schule geliefert, wo es dann maximal eine halbe Stunde steht.
- **Qualität:** sehr gut
- **Auswahl:** normalerweise 1 Menü, freitags 2 Menüs
- **Preis:** 2,20 - 2,25 Euro
- **Gesamturteil:** Note 1-



Einfach aber gut. Das Lieblingsessen der meisten Kinder schmeckt dank leckerer Soße auch dem Profikoch bestens. Die Portion ist genau richtig und der Schokopudding scheint zwar nicht selbst gemacht, ist dafür aber gut und die Kirschen sind eine nette Zugabe.



Enrico Kasper vom Görlitzer Restaurant „Salü“ probiert das Essen an der Grundschule in Königshufen. Nicht nur hier schmeckte es ihm sehr gut. Fotos: Nikolai Schmidt

MS Menüservice

- **Gericht:** Putenbraten, Salzkartoffeln und Rotkraut. Dazu frischer Obst- und Gemüsesalat von der Salatbar
- **Aussehen:** Die frische Petersilie gibt dem ohnehin schon ansehnlichen Essen den letzten Touch. (Note 1)
- **Geschmack:** Nichts zu merken von Großküche. Das Fleisch ist perfekt, die Soße lecker und die Beilagen auch. (Note 1)
- **Frische:** Das Essen wird jeden Tag frisch gekocht, in die Schule geliefert und dort in den Ausgabebehältern warmgehalten.
- **Qualität:** sehr gut
- **Auswahl:** 2 Menüs oder Pizza oder Salatschale
- **Preis:** 2,35 - 2,45 Euro
- **Gesamturteil:** Note 1



Ein vollwertiges Essen für 2,45 Euro? Der MS Menüservice zeigt, dass es geht. Die Portion ist reichlich und die Zutaten hochwertig. Am meisten begeistert den Profikoch aber die Salatbar zum Selbstbedienen.

Mensa Hochschule

- **Gericht:** Paniertes Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln und Blumenkohl, dazu frisches Obst und Tee
- **Aussehen:** Alles sieht frisch aus und die Schnitzelpanade ist, wie sie sein soll. Dieser Anblick macht richtig Appetit. (Note 1)
- **Geschmack:** Die Panade und das Schnitzel sind super, genauso die Kartoffeln. Der Geschmackshöhepunkt ist aber der Blumenkohl: knackig frisch und mit leichtem Buttergeschmack (Note 1)
- **Frische:** Hier wird direkt vor Ort gekocht. Das sieht und schmeckt man.
- **Qualität:** herausragend
- **Auswahl:** 2 Menüs
- **Preis:** 2,40 Euro
- **Gesamturteil:** Note 1



Die Frische macht es. Dank der eigenen Küche im Haus kommt der hitzesensible Blumenkohl hier noch knackig frisch daher. Auch das Schnitzel und die Kartoffeln lassen keine Wünsche offen. Das Obst nehmen sich die Kinder meist zum Späteressen mit.

Gastronomie Kelichhaus

- **Gericht:** Nudeln mit Bolognese-Soße dazu Obst
- **Aussehen:** Ohne den Käse sieht das Essen etwas lieblos aus. (Note 2-)
- **Geschmack:** Die Soße enthält sehr viel Fleisch, dafür fehlt etwas der fruchtige Tomatenanteil. Die Nudeln sind aber al dente. (Note 2)
- **Frische:** Das Essen wird jeden Tag frisch gekocht und in Thermoboxen in die Schule geliefert.
- **Qualität:** gut
- **Auswahl:** 1 Menü, einzelne Essen abwählbar.
- **Preis:** 2,20 Euro
- **Gesamturteil:** Note 2-



Auch hier gibt es den Klassiker, doch im Vergleich zum Angebot der Konkurrenz ist die Soße nicht ganz so lecker, und es fehlt an Käse. Bei den Nudeln gibt es dagegen nichts auszusetzen.

Die getesteten Anbieter beliefern diese Schulen

- **Speisenservice Berg:** Regenbogengrundschule
- **Hochschulmensa:** Neißegrundschule „Europastadt Görlitz“
- **Gastronomie Kelichhaus:** Dietrich-Heise-Grundschule
- **MS Menü-Service:** GS Innenstadt, GS August-Moritz Böttcher, GS Nikolaischule, GS Königshufen, MS Kodersdorf
- **Rothenburger Verpflegung:** GS Diesterweg, GS Melanchthon, MS Rauschwalde, MS Melanchthon, MS Scultetus, Joliot-Curie-Gymnasium, Augustum-Annen-Gymnasium, Spachheilschule Diesterweg

Rothenburger Verpflegung

- **Gericht:** Reis mit Geflügelgeschneitzeltem dazu Schokopudding
- **Aussehen:** Etwas Petersilie hätte dieses eher schlichte Essen optisch aufwerten können. (Note 2-)
- **Geschmack:** Die Soße ist schön sämig und offensichtlich handgemacht. Der Reis hat die richtige Konsistenz. (Note 1-)
- **Frische:** Das Essen wird jeden Tag frisch gekocht, in die Schule geliefert und dort in den Ausgabebehältern warmgehalten.
- **Qualität:** gut
- **Auswahl:** 3 Menüs
- **Preis:** 2,20 - 2,40 Euro
- **Gesamturteil:** Note 2



Manchmal sind es Details. Eine Brise Petersilie oder eine Gemüsebeilage hätten auch dem Auge etwas geboten. Am Geschmack gibt es dagegen nichts zu bemängeln. Von Maggi und Co war hier nichts zu schmecken.

VON STEFFEN SCHREIBER

Enrico Kasper ist Gastronom aus Leidenschaft. Für ihn stehen Frische und Qualität immer an erster Stelle. So ist die Speisekarte in seinem Restaurant „Salü“ auf der Schwarzen Straße auch übersichtlich gehalten. „Außerdem müssen meine Gäste etwas Geduld mitbringen, denn es wird nichts vorgekocht“, so der Koch. Dass man solche Qualitätsstandards nicht in der Schulspeisung erwarten kann, ist ihm natürlich klar.

„Die Schulesseanbieter sind nicht zu beneiden“, findet der 40-Jährige. Denn billig und gut schließe sich meistens aus. „Vom Verkaufspreis von etwas mehr als zwei Euro gehen die Kosten für das Personal, für die Energie, für die Zutaten und die Logistik ab. Dazu kommen die 19 Prozent Mehrwertsteuer. Und ein wenig Gewinn

möchte auch noch übrig bleiben“, erklärt er. Da er neben seinem Restaurant auch mehrere Jahre die Theaterkantine betrieb, weiß er, wovon er redet. „Das ist ein knallhartes Geschäft.“

So verdienen Großküchen wie der MS Menü-Service oder die Rothenburger Verpflegung oft nur Centbeträge an jedem ihrer 2700 beziehungsweise 1500 Essen. Dazu kommt die hohe Verantwortung der Essensanbieter. Das zeigte der Fall Sodexo im vergangenen Jahr. Der Anbieter war im September 2012 durch den Skandal um virusinfizierte Erdbeeren deutschlandweit bekannt geworden. Das von einem Zulieferer aus China importierte Obst löste Brechdurchfall bei rund 11 000 Kindern und Erwachsenen aus. „Unter diesen Rahmenbedingungen zu kochen, ist eine enorme Herausforderung“, sagt Enrico Kasper.

Umso verblüffender sind die Ergebnisse

des Schulessestests. Denn keines der verkosteten Essen schneidet wirklich schlecht ab. „Die Anbieter holen das Beste aus ihren Möglichkeiten heraus“, so Kasper. Und die sind teilweise recht unterschiedlich. So holt sich die Görlitzer Hochschulmensa wohl auch deshalb den Testsieg, da hier direkt vor Ort gekocht wird. Die Kinder der benachbarten Neißegrundschule kann das nur freuen. Doch finanzierbar ist diese exklusive Verpflegung nur durch die zusätzlichen Studenten und dank der Zuschüsse des Dresdner Studentenwerks. „Eine einzelne Schule könnte sich so einen Luxus sonst nicht leisten“, verweist Kasper.

Doch auch die Großküchen brauchen sich nicht verstecken. Mit einem „sehr gut“ landet der MS Menü-Service aus Hagenwerder auf dem zweiten Platz. Was hier für 2,40 Euro möglich ist, beeindruckt auch den Salü-Besitzer. „Vor allem die Idee mit

der Salattheke finde ich toll“, sagt Kasper. Platz drei geht an das kleine Görlitzer Catering-Unternehmen von Mario Berg. „Hier schmeckt man, dass mit Liebe gekocht wird“, lobt unser Testesser. Aber selbst die beiden verbliebenen Anbieter, die Rothenburger Verpflegung und der Gastronomie- und Cateringservice Kelichhaus, fallen nicht aus der Reihe. „Auch hier stimmt die Gesamtqualität, es mangelt nur an den Details“, erläutert Kasper seine Entscheidung.

Interessant beim Schulessestest: Alle besuchten Schulen haben sich ihren Essensanbieter selbst ausgesucht. „Da wir mit den durch die Stadt zentral vorgegebenen Essensanbietern nicht immer zufrieden waren, haben wir über den Schulförderverein einen eigenen Vertrag mit MS Menüservice abgeschlossen“, sagt Steffen Hanke von der Grundschule Königshufen. Der Vorteil: Mehr Mitspracherecht und kürzere Ver-

tragslaufzeiten. „Wir führen jährlich eine Schüler-Elternbefragung durch und laden auch zum Probeessen ein. Wenn es nicht mehr passt, können wir schnell reagieren“, erklärt Hanke.

Zusammenfassend sagt Enrico Kasper: „Ich ziehe meine Kochmütze vor den Anbietern. Alle machen eine gute Arbeit.“ Um die Qualität noch zu verbessern, nimmt er die Politik in die Pflicht. „Es kann nicht sein, dass vom Schulessen noch immer 19 Prozent Mehrwertsteuer abgehen, bei Hundefutter dagegen nur sieben.“ So könnten die Essensanbieter die zusätzlichen 12 Prozent in ihr Angebot investieren.“ Nach dem Verkostungsmarathon widmet sich Kasper nun wieder seiner eigenen Küche. Heute Abend auf der Salü-Tageskarte: Gegrillte Riesengarnelen auf Kürbis-Fenchelgemüse. „Wer das einmal selbst testen will, der kann heute ab 18 Uhr vorbeikommen.“

DER NEUE PEUGEOT 308 BEWEGT DIE SINNE

GROSSER AKTIONSTAG AM 21. SEPTEMBER



peugeot.de Kraftstoffverbrauch (kombiniert) in l/100 km: 5,8-3,6; CO₂-Emission (kombiniert) in g/km: 134-95. Nach vorgeschriebenem Messverfahren in der gegenwärtig geltenden Fassung.

*2 Jahre Herstellergarantie + 3 Jahre Schutz gemäß den Bedingungen des optiway-GarantiePlus-Vertrages bis max. 80.000 km/5 Jahre. Angebot gilt für Kaufverträge von Privatkunden und Kleingewerbe. Über alle Detailbedingungen informieren wir Sie gerne.

MOTION & EMOTION

Autohaus Werner GmbH^(S)
Telefon: 035951-31567

Tröbigauer Str. 8
01904 Neukirch

Autohaus Werner GmbH^(S)
Telefon: 03591-610100

Dorfplatz 12
02692 Doberschau

(S) = Servicepartner mit Vermittlungsrecht