

Leonberg

## Darf's noch a bissle mehr sein?

Von Arnold Einholz, aktualisiert am 25.02.2014 um 12:16



Schaschlik-Spieße oder lieber vegetarisch? Oliver Zander bucht an der Kasse, Frank Albrecht gibt eins der 400 Essen aus, die die Gemeinderäte Rüdiger Beising, Margarete Joch und Elke Staubach (von links) gekocht haben. Und: den Schülern schmeckt's! Foto: FACTUM-WEISE

Leonberg - Das Essen in der Triangel-Mensa war zum ersten Mal so richtig versalzen“, hat gestern Nachmittag Oliver Zander, mit unüberhörbarem Schalk in der Stimme gesagt. „Das verwundert ja auch nicht, wenn Frank Albrecht von der Gemeinderats-Gruppierung SALZ (Stadt, Arbeit, Leben, Zukunft) mitgekocht hat“, lieferte der Vorsitzende des Triangel-Vereins auch gleich eine plausible Erklärung. Um dann gleich ganz ernst zu werden: „Nein, nein - es war natürlich alles in bester Ordnung, ich habe es selbst gekostet und auch die Schüler waren mit dem Essen ganz zufrieden.“

Bevor sie heute Abend als Legislative wichtige Entscheidungen in der Sitzung im Rathaussaal treffen, waren gestern acht Leonberger Gemeinderäte quer durch die Fraktionen mal als Exekutive tätig. Sie haben Hand in der Küche der Triangel-Mensa angelegt, gekocht und dann später auch bei der Essensausgabe geholfen. Und so haben von 8.30 bis 14.30 Uhr Frank Albrecht (Salz), Christa Weiß, Rüdiger Beising (beide SPD), Elke Staubach, Michael Moroff (beide CDU), Ursula Schmidt, Margarete Joch (beide FDP) sowie Bernd Murschel (Gabl) dafür gesorgt, dass für mehr als 400 Schüler ein schmackhaftes Mittagessen bereit stand.

„Es gab Schaschlik-Spieße mit Reis sowie für die Vegetarier Quinoa-Küchle mit Reis und als Nachspeise Obst“, sagte Oliver Zander. Da war viel Handarbeit gefordert, denn in der Triangel-Mensa wird das Essen frisch zubereitet. Normalerweise sind dafür die Kocheltern zuständig, doch in der Mensa haben auch schon Landesminister, die Leonberger Bürgermeister-Riege, Bundes- und Landtagsobgeordnete, aber auch Sterne-Köche ihre Fähigkeiten am Herd unter Beweis gestellt.

Angesichts von immer mehr Ganztagschulen, in denen die Schüler auch verpflegt werden sollen, nutzten die Gemeinderäte das gemeinsame Mittagessen im Anschluss an ihren Einsatz auch, um über zukünftige Mensen zu diskutieren. „Eine weitere Mensa nach dem Modell der Triangel wird es in Leonberg höchstwahrscheinlich nicht geben“, so das Fazit. Bei der Triangel wurde auf eine jahrzehntelange Tradition aufgebaut, bei anderen müsse man von Null anfangen. „Das ist illusorisch“, meinte Zander. Deshalb werde man wohl alle weiteren Mensen für das Verfahren des „Cook and Chill“ ausstatten. Hier werden die Speisen auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann auf eine Temperatur von unter vier Grad Celsius gekühlt. Sie werden erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder für den Verzehr erwärmt.

„Wir haben mit einem Montag einen etwas ruhigeren Tag ausgewählt, denn Spitzentage mit mehr als 600 Essen sind keine Seltenheit mehr“, sagte Oliver Zander. Dem Verein sei es wichtig, auch Entscheidungsträgern einen Einblick in das Engagement der mehr als 300 Helfer zu geben, ohne die die Mensa nicht funktionieren kann. „Dabei haben wir mit dem Gemeinderat einen starken und mutigen Befürworter unseres Mensa-Modells“, sagte Oliver Zander im Rückblick. Lediglich elf Mitglieder hatte der Triangel-Verein, als das Gremium 2007 den Beschluss fasste, den Betrieb der Mensa in die Hand eines Vereins zu legen. Heute hat der Verein mehr als 320 Mitglieder - 500 werden angestrebt, um die ehrenamtliche Arbeit auf mehr Schultern zu verteilen.