

So gelingt das Fischfilet à la Cabrini

PROJEKT Einmal pro Woche bereiten Cabrinischüler das Mittagessen für die Realschüler zu. Diesmal: Seelachs mit Kartoffelsalat und Kräuterremoulade.

VON LISA KRÄHER, MZ

ABENSBERG. Halb 12 – Stundenwechsel in der Johann-Turmair-Realschule: Während die Schüler vom einen zum anderen Klassenzimmer wandern, wird in der Schulküche fleißig gekocht. Bis auf die Gänge riecht man die Fischfilets, die Andreas gerade in den Ofen geschoben hat. Da bleiben sie warm. Beim Braten muss man darauf aufpassen, dass das Fett nicht zu heiß wird und nicht spritzt, sonst wird die Panade zu dunkel, erklärt der junge Mann. Obwohl er an diesem Tag zum ersten Mal mitkocht, scheint ihm das zu liegen: die Fischfilets sind goldbraun – perfekt.

Nachfrage ist groß

Einmal in der Woche ist Praxistag für die Berufsschulstufe der Cabrinischule in Offenstetten. Dann entert Dieter Klos mit seiner Gruppe die Schulküche der Realschule. Der heilpädagogische Förderlehrer macht das bereits seit drei Jahren. Wurden anfangs nur circa 15 Essen pro Woche bestellt, brummt der Laden heute. Zwischen 40 und 70 hungrige Schüler und Lehrer melden sich jede Woche an. Gekocht wird immer donnerstags, wenn Nachmittagsunterricht ist.

Zum Fischfilet gibt es diesmal Kartoffelsalat und Kräuterremoulade – natürlich selbst gemacht. Rezepte und Anleitung bekommen die Schüler von Dieter Klos. Der kennt sich aus, ist schließlich gelernter Koch. Schülerin Suzie ist schon seit zwei Jahren dabei. Mit dem Kochen kennt sie sich aus. Auch zu Hause steht sie gerne am Herd und bereitet leckere Gerichte für ihre Familie zu, erzählt sie. Ihre Spezialität? Bureg – so nennt man in Kroatien, wo ihre Eltern herkommen, Blätterteigtaschen mit Käse- und Fleischfüllung.

Auch der Schulleiterin schmeckt's

Zurück zum Kartoffelsalat: Dem verpassen die Köche gerade die letzte Würze. Noch einmal umrühren – fertig. Zwölf Kilo Kartoffeln haben die Schüler dafür geschält. Unterdessen spülen Jessica, Lena und Kevin schon mal das Kochgeschirr ab. Ein unangenehmer Job? Nein, da wisse man wenigstens, dass man den größten Teil der Arbeit schon hinter sich hat, sagen sie, während sie die Schüsseln trocken rubbeln. Von halb zehn bis viertel nach zwei dauert die Kocherei inklusive Aufräumen in der Regel. Doch schon um acht Uhr geht's los mit den Vorbereitungen. Dann kaufen die Schüler gemeinsam mit Dieter Klos ein – im Supermarkt, aber auch beim Bauern. Unterstützt werden sie dabei von Klos' Kollegin Bianca Seufzer.

Auch die Schulleiterin der Realschule, Maria Warsitz-Müller, lässt sich jede Woche das Mittagessen der Cabrini-Köche schmecken, und sie ist begeistert: „Die Gerichte sind immer frisch und abwechslungsreich – einfach lecker!“ Sie ist froh, dass sich Klos



Andreas hat die gebratenen Fischfilets in den Ofen gestellt, damit sie nicht kalt werden.

Fotos: Kräher



Suzie rührt den Kartoffelsalat um, bevor er serviert wird.



Bianca Seufzer und Dennis bereiten die Nachspeise vor.



Dieter Klos und Alexandra Kutzi: Von dieser Aktion profitieren alle.



Dominik, Matthias, Maxim und Quirin aus der 5 e schmeckt das Essen der Cabrini-Köche sehr.

DIE SCHÜLERCAFÉ AKTIENGESELLSCHAFT

► Die Schülercafé Aktiengesellschaft

ist ein Projekt an der Johann-Turmair-Realschule, bei dem die Schüler den Umgang mit Aktien lernen sollen.

► Jedes Kind kann eine oder mehrere Aktien kaufen. Was vom Gewinn des Schülercafés übrig bleibt, wird dann als Dividende ausgezahlt.

► Einmal im Jahr findet – wie im richtigen Wirtschaftsleben – eine Hauptversammlung statt, an der die Anteilseigner teilnehmen.

und seine Küchen-Crew ums Essen kümmern. Denn seitdem es die R 6 gibt – also die sechsstufige Realschule – wird nur noch in der siebten Klasse gekocht. Außerdem, so Warsitz-Müller, sehe man auch den Cabrinischülern an, dass sie Spaß an dem Projekt haben. Damit niemand hungrig vom Tisch aufstehen muss, kochen sie auch immer so viel, dass die, die einen Nachschlag brauchen, auch einen bekommen.

Drei Euro zahlt ein Schüler für ein Gericht. Lehrer müssen vier Euro zahlen. Der Preis ist so kalkuliert, dass auch ein kleiner Gewinn abspringt,

von dem 65 Prozent an die Cabrinischule gehen, 35 Prozent ans Schülercafé. Verwaltet wird das alles vom Projekt Schülercafé Finanzen, ein Wahlfach, in dem die Lehrerin Alexandra Kutzi den Schülern des BWR-Zweigs Buchführung beibringt (siehe Infokasten).

Bald ist Mittagspause. Im Café warten die ersten Schüler auf ihr Mittagessen. Dieter Klos baut noch schnell die Wärmelampe auf, damit das Essen bei der Ausgabe nicht kalt wird, während Lena die Nachspeisen-Schälchen auf dem Tresen drapiert. Vanille-Creme gibt es heute. Weil die nicht gereicht

hätte, gibt es dazu Schoko-Creme.

Die vier Kumpels Maxim, Quirin, Matthias und Dominik stehen schon in der Schlange. Jede Woche essen sie hier. Und auch diesmal lautet ihr Urteil: „Schmeckt lecker!“ Ihr Lieblingsgericht aus der Schulküche ist, na klar, Schnitzel. „Das ist das Lieblingsessen der meisten“, sagt Klos. Die erste Ladung Fisch ist schon weg. Einer der Köche läuft schnell in die Küche und holt Nachschub. Dort sind die anderen schon fast fertig mit Putzen. Nächsten Donnerstag kommen sie wieder. Dann gibt es Gulaschsuppe und als Nachspeise Rohrnudeln mit Vanillesoße.