

Wo die Schüler selbst kochen

Von Tobias Denne - 01.03.2019 -

An zwei Tagen in der Woche kochen die Schüler der Prinzhöfte-Schule in Helldiek selbst für ihre Mitschüler. Unter den wachsamen Augen von Koch Klaus Melloh bereiten sie dabei kein „Essen von der Stange“ zu.



Jetzt darf wirklich nichts daneben gehen: Beim Pfannkuchenwenden müssen Jona (von rechts) und Sönke hoch konzentriert und geschickt sein. Lilli ist begeistert. (Fotos: Tobias Denne)

Bassum-Helldiek. Lachen dringt aus der Küche der Prinzhöfte-Schule in Helldiek. Schließlich haben die Schüler gerade die Arbeit hinter sich. In der Küche, die an die Aula angrenzt, ist alles vorbereitet für das Mittagessen in zwei Stunden. Der Geschirrspülautomat linker Hand ist fast fertig mit seinem Programm, auf der gegenüberliegenden Seite steht der Teig für die Pfannkuchen neben den Herdplatten. Diese sind noch kalt, schließlich essen die Schülerinnen und Schüler der Prinzhöfte-Schule erst gegen 12.30 Uhr zusammen in der Aula. Und das vier Mal die Woche. Seit Februar kümmern sich auch Schüler um das Mittagessen.

An zwei Tagen kocht Küchenmeister Klaus Melloh noch selbst für rund 70 der 90 Schüler der privaten Schule in Helldiek. Am Mittwoch und Donnerstag dürfen die Schüler selbst an die Töpfe und die Herdplatten und ihren Mitschülern leckere Gerichte auf die Teller zaubern – alles freiwillig. "Wir achten darauf, dass die Schüler sich ausgewogen ernähren", sagt Koch Melloh über den sogenannten Futterplan, den er einmal im Monat aufstellt – nach den Wünschen der Schüler. "Die Rezepte stammen dabei von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. "Dann hat man einen gewissen Grundstock", erzählt Melloh. Wenn es etwa Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch gibt, dann bietet Melloh mit seinen Schülern gleichzeitig eine vegane und vegetarische Alternative an.

An diesem Tag stehen also Pfannkuchen auf dem Speiseplan. „Es gibt jeden Tag Rohkost und immer ein Dessert“, erzählt Melloh. Auch das bereiten die Schüler vor. Paprika schneiden, Zucchini vorbereiten, Kresse und Kräuter bereitstellen – für die Kinder und Jugendlichen gehört das zum Alltag an der Schule dazu. „Den Älteren muss ich nur noch das Rezept geben und sie machen das schon“, sagt Melloh über die Jugendlichen, die traditionell donnerstags den Kochlöffel schwingen. So wie auch Sönke. „Normalerweise kocht man mit Freunden ja nicht zusammen“, sagt er. Der Zehntklässler hat gerade Wasser in einer Pfanne heiß gemacht, damit sie gleichmäßig warm wird. „Sonst verbrennt das Öl direkt“, weiß Klaus Melloh, der seit eineinhalb Jahren an der Helldieker Schule kocht. Dennoch steht er immer mal wieder hinter seinen „Köchen“ und schaut ihnen über die Schulter. Eingreifen muss er dagegen selten. Mittwochs bereitet der Küchenmeister mit den Schülern von der ersten bis zur fünften Klasse die Essensausgabe zu. „Die Jüngeren muss man noch mehr anschieben“, sagt Melloh und berichtet davon, dass man gerade bei den jüngeren Kindern eher mehr Anweisungen geben muss als weniger. „Aber es kommt auch auf die Gemeinschaft an“, schwärmt er. So versorgen er und seine Teams immer mehr als 70 Schüler. Auch die Essensausgabe gehört dazu.

Nachdem die siebenköpfige Gruppe den Teig für die Pfannkuchen zubereitet hat, machen sie in der Aula klar Schiff. Teller und Besteck stehen vom Haupteingang aus gesehen auf der linken Seite auf einem Esstisch aufgereiht. Rohkost und die Zutaten für die Pfannkuchen, wie etwa geriebener Käse, befinden sich derweil noch im Kühlschrank und werden erst später herausgeholt – es ist genug für alle da. Mittlerweile ist die Pfanne auch heiß genug. „Ein Esslöffel Öl“, dirigiert Klaus Melloh sein Küchenensemble. Denn nicht nur vegetarisch oder vegan, auch fettreduziert und salzarm kochen die Schüler. Sönke, Lilli und Jona tun, wie ihnen geheißen. „Wir lernen hier schon sehr viel dazu“, berichtet etwa Jona, die gekonnt und mit genügend Schwung einen Pfannkuchen in der Luft wendet, der wieder genau in ihrer Pfanne landet. Derweil freut sich Lilli über das Konzept: „Man kann das essen, was man mag.“

Seit Februar stehen zweimal in der Woche die jungen Nachwuchsköche vor dem Herd und bereiten für ihre Mitschüler etwas zu. „Wir machen hier kein Essen von der Stange“, versichert Klaus Melloh. Denn an der Prinzhöfte-Schule wird „80 Prozent Bio, 20 Prozent konventionell“ gekocht. Wenn es nach Küchenchef Klaus Melloh geht, dann stellt die Schule bald komplett auf Bio um. Melloh selbst wurde von Schulleiterin Ingrid Bähr gefragt, ob er einmal in der Woche kochen könnte. Nach einer Verdopplung auf zwei Tage steht er nun viermal in der Küche der Prinzhöfte-Schule – und ersetzt dabei den Caterer, der vorher die Schüler mit Speisen versorgt hat. „Es ist auf jeden Fall ein anderes Essen, wenn sich die Schule einen Koch leistet“, ist Melloh überzeugt.

An diesem Tag ist das Essen schnell vorbereitet, die Test-Pfannkuchen schmecken den Jugendlichen. Dann legen sie ihre Schürzen ab und gehen auf den Schulhof. Schließlich beginnt die stressige Phase noch, sodass sich die Schüler an der Tischtennisplatte ein wenig Pause gönnen können, bevor wieder Lachen aus der Küche schallt.