

Dienstag, 04. Januar 2022, Diepholzer Kreisblatt / Nachbarschaft / Landkreis

Wenn Kinder sogar Grünkohl essen

Koch Klaus Melloh sorgt an der Prinzhöfte Schule mit Bioessen für satte und zufriedene Schüler

VON ANIKA SEEBACHER



Auf seinen Heißluftofen und die Gewürze möchte Schulkoch Klaus Melloh auf keinen Fall verzichten. Damit bereitet er an vier Tagen in der Woche das Essen für die Schüler und Lehrer der Prinzhöfte Schule zu. Foto: Seebacher

Bassum – Um 12 Uhr ist Mittag. Die ersten Schüler stehen in der Mensa der Prinzhöfte Schule Schlange und warten geduldig auf die Essensausgabe. Würde es nach ihrem Gusto gehen, stünden Pfannkuchen, Milchreis und Nudeln in sämtlichen Variationen dauerhaft auf dem Speiseplan. Doch Schulkoch Klaus Melloh sorgt für Abwechslung auf den Tellern, die zum Mittagessen der Bassumer Einrichtung ausgegeben werden.

Er experimentiert mit Gemüsesorten und Gewürzen – und zaubert Ragouts, Currys und gefüllte Paprika. „Fleisch gibt es nur ein Mal in der Woche“, sagt Melloh zu seinem Konzept, das sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert.

Der Schwafördener hat eine klassische Kochausbildung und in seinem weiteren Berufsleben unter anderem im Management gearbeitet. Seit gut zwölf Jahren ist er zurück in der Küche. Zudem hat er sich zum Diätkoch weitergebildet. Seitdem achtet er auf nährstoffoptimiertes Essen. Dieses zeichnet sich Melloh zufolge durch einen guten Mix an Kohlenhydraten und Vitaminen aus.

In der Schulküche wird alles selbst gemacht, sogar der Ketchup. „Da lassen sich unbemerkt verschiedene Gemüsesorten reinpurieren“, verrät Melloh, dass man manchmal mogeln müsse, um Kinder und Gemüse zusammenzubringen. In Soßen ließen sich etwa Gemüsesorten beimischen, die sonst eher negativ besetzt seien. Die wichtigste Zutat für den Schulkoch sind Gewürze. „Ich streue asiatische und italienische Gewürzmischungen ein“, sagt Melloh. „Da muss man einfach mutig sein und alle Möglichkeiten ausnutzen, um eine tolle Geschmacksintensität zu erreichen“, ermuntert er dazu, nicht nur Salz und Pfeffer zu verwenden.

Ab 9 Uhr steht Melloh von montags bis donnerstags in der kleinen Küche in der Prinzhöfte Schule. Von den Vorbereitungen mit dem Schälen und Schnibbeln über das Kochen selbst bis hin zum Abwasch hat er alles im Griff. Lediglich beim Abräumen der Tische seien die Schüler mit in der Verantwortung.

Insbesondere die älteren Jungen und Mädchen seien kritisch und würden ihm stets ein ehrliches Feedback geben. „Die Rückmeldungen sind zu 90 Prozent positiv“, sagt Melloh. Er schafft es sogar, dass sonst bei Kindern eher ungeliebte Lebensmittel wie Grünkohl Anklang finden. „Ich koche nicht das klassische Gericht, sondern serviere den Grünkohl als Eintopf mit Kartoffelstücken und Curry“, erläutert Melloh. Besonders freut er sich, wenn sich die Eltern der Schüler Tipps und Rezepte bei ihm holen, weil die Kinder daheim von dem Schulessen schwärmen. „Die Resonanz ist mehr als positiv.“ Vor zwei Jahren wurden Mellohs Bemühungen zudem mit einem Biosiegel belohnt. Dieses bestätigt ihm die Qualität der Zutaten – und die entsprechende Transparenz darüber.

An den vier Tagen mit Essensangebot verlassen rund 308 Gerichte das Reich des Kochs in der Prinzhöfte Schule. Was auf den Tisch kommt, hängt von der Saison und der jeweiligen frischen Lieferung ab. Das Naturkost Kontor Bremen, der Biohof Schumacher aus Emtinghausen, der Hollerbuschhof Sulingen und der Hofladen Uptersworth aus Borstel beliefern die Privatschule regelmäßig mit frischen Zutaten. Manchmal komme noch Selbstgebautes von Eltern mit einer Biolandwirtschaft hinzu. „Da herrscht ein gutes Miteinander“, sagt Melloh.

An Rezepten mangelt es ihm nicht. Einmal im Monat gibt er dennoch einen Wunschzettel an die Schüler heraus und stellt im Anschluss die Lieblingsgerichte der Mädchen und Jungen zusammen. „Man klaut zudem viel mit den Augen und holt sich Anregungen in Büchern sowie im Internet.“ Manchmal kämen ihm auch spontane Einfälle. „Dann sehe ich ein Gemüse und mache mir Gedanken, wie man es in der Schule verarbeiten kann.“

„Ich biete stets das Hauptgericht, eine Portion Obst und Rohkost an“, sagt der Schulkoch. Auf den Tischen stehen zudem Karaffen mit Leitungswasser. Das Schulessen kostet aktuell 3,40 Euro. Der Preis soll jedoch minimal erhöht werden. Dennoch zeige sein Angebot, dass bio nicht teuer sein müsse. „Ich habe das alles durchgerechnet“, informiert Melloh: „Der Einkauf im Biomarkt oder im Hofladen ist manchmal sogar günstiger als im Supermarkt.“

Dass Melloh heute für die Verköstigung der Schüler der Prinzhöfte Schule zuständig ist, geht auf ein Kochprojekt zurück. „Daraus ist eine komplette Stelle geworden“, freut sich der Koch. Er bedauert jedoch, dass er seit Beginn der Pandemie nicht mehr mit den Kindern gemeinsam kochen dürfe. Die beliebte Aktion möchte er gern an zwei Tagen wiederbeleben, sobald es die Situation erlaube. „Ich habe die Schule mit meinem Essen überzeugt“, freut sich Melloh, dass man sich gegen die Belieferung durch einen Caterer entschieden habe. Der 61-jährige kocht selbst, live und vor allem mit Leidenschaft. So kann er auf Wünsche, Unverträglichkeiten und Besonderheiten reagieren. Unter denjenigen, die das Angebot wahrnehmen, sind Melloh zufolge 65 Vegetarier und zwei Veganer. „Meine Liste aktualisiere ich regelmäßig, damit am Ende auch alle zufrieden sind“, sagt er. Über die Jahre hat Melloh festgestellt, dass die Schüler sich gern auf die fleischlose Küche einlassen. Um auf fertige Alterna-

tivprodukte zu verzichten, experimentiert der 61-Jährige bei den Zusammenstellungen und kreiert etwa Buletten aus Hülsenfrüchten.

In der heimischen Küche gibt es ebenfalls nur selten Fleisch. Im Vordergrund steht auch dort Gemüse und Selbstgemachtes. Sogar der Brotaufstrich entsteht als Eigenkreation. „Ich probiere eigentlich alles aus. So bin ich groß geworden“, sagt Melloh.