

Neue Schulküche kocht täglich 4800 Essen – und erfüllt Kinderwünsche

Von Jens Griesbach

Mittagsmatrosen starten durch: Rostocks neue Zentralküche versorgt zum Schulbeginn 38 Schulen täglich und expandiert weiter. Was es am ersten Tag nach den Ferien zu essen gab.

ROSTOCK – Putengeschnetzeltes mit Reis, Gemüsepfanne mit Kräuterkartoffeln und Königsberger Klopse: Mit diesen drei Gerichten hat die größte und modernste Zentralküche Mecklenburg-Vorpommerns pünktlich zum Schulstart nach den Sommerferien den Betrieb aufgenommen. „Seit Montag, 24. August, kommt das Schulessen für die staatlichen sowie einige private Schulen in Rostock aus der Stellmakerstrat 10“, sagt Andreas Schwarz, Geschäftsführer der städtischen Mittagsmatrosen. Hier im Brinckmansdorfer Gewerbegebiet hat die Hansestadt im Zuge der Rekommunalisierung der Schulessensversorgung für mehr als zehn Millionen Euro eine brandneue Produktionsküche gebaut.

Verantwortlich für die exklusive Versorgung aller öffentlichen Schulen in Rostock sind die Mittagsmatrosen, eine 100-prozentige Tochter der Hansestadt. 38 Schulen beliefern sie jetzt täglich im Stadtgebiet. Zirka 4800 Essen verlassen jeden Tag die neue Zentralküche. „Und diese Zahl steigt. In dieser Woche hatten wir bereits 300 Neuansmeldungen“, unterstreicht Schwarz. „Zum Schulstart konnten wir mit großer Freude auch das CJD Gymnasium Rostock als neuen Kunden begrüßen. Das sind zirka 600 Essen pro Tag allein für diese große Schule eines privaten



Geht auch auf die Essenswünsche der Rostocker Schüler ein: Chefkoch Christian Drewitsch von den Mittagsmatrosen.

FOTO: JENS GRIESBACH

Trägers.“ Die Mittagsmatrosen sind weiter auf Expansionskurs. „Ende des Jahres wollen wir bei über 5000 Essen pro Tag liegen“, so Schwarz.

Nach viel Kritik am Schulessen des Versorgers Sodexo hatte die Stadt das Mittagessen für die Schüler an öffentlichen Schulen wieder in die eigenen Hände genommen, „um Einfluss auf die Qualität des Essens zu haben“, so Schwarz. „Wir sind dafür gegründet worden, die Preise möglichst stabil zu halten und eine gute Qualität zu gewährleisten.“ Für diese Qualität stehen auch Küchenchef Christian Drewitsch und seine sechs Köche. Der 41-Jährige ist bekennender Hausmannskost-Fan. „Bauernfrühstück und Rouladen, aber nur die von Mama“, so Drewitsch.

Wichtig ist dem Chefkoch, auf die Wünsche der Schüler einzugehen. „Wir haben eine Umfrage gemacht“, sagt er. „Jeden Tag gibt es jetzt neben der vegetarischen Linie auch ein

Wunsch-Essen. „Die meisten wünschen sich Nudeln mit Tomatensoße oder Pfannkuchen. Das müssen wir natürlich etwas variieren“, sagt Drewitsch und lacht. Man finde sich ja noch ganz am Anfang, will er die Entwicklung abwarten. „Im Vordergrund steht die gesunde Ernährung“, betont er. Demnächst steht jedenfalls schon mal ein Wunsch-Essen mit Lokalkolorit von der Ostsee auf dem Speiseplan: Bratheringsröllchen mit Kartoffelpüree und Salat.

Die Eröffnung der Zentralküche erfolgte mit Verzögerung – und auch jetzt sind noch nicht alle Arbeiten abgeschlossen. „Von unseren drei Kühlanlagen konnte eine noch nicht in Betrieb gehen“, sagt Schwarz. „Wir mussten umdisponieren und unsere Arbeitsabläufe anpassen. Das hat aber geklappt“, so der Geschäftsführer. Der geplante Start der Großküche nach den Sommerferien sei nicht

in Gefahr gewesen. In sechs bis acht Wochen soll auch die dritte Kühlanlage laufen. Im Oktober sollen dann auch die Außenarbeiten beendet sein, hofft er. Bisher sind nur zwei der drei Tore für Wareneingang und -ausgang nutzbar.

In der 2000 Quadratmeter großen Zentralküche unweit der A19 im Osten Rostocks wird im Cook&Chill-Verfahren produziert. „Das hier ist eine der leistungsfähigsten Cook&Chill-Produktionsküchen weit und breit“, so Schwarz, der selbst gelernter Koch ist. Cook&Chill bedeutet, dass 85 Prozent der Essen vorgegart und auf drei Grad heruntergekühlt werden. Dann werden die Mahlzeiten mit dem eigenen Mittagsmatrosen-Fuhrpark an die Schulen geliefert und vor Ort fertig gegart. Insgesamt hat die Stadt für die Ausstattung der Schulen mit Küchengeräten sowie den Bau der Zentralküche 13,8 Millionen Euro investiert.