

## Wie schmeckt dem Profikoch das Schulessen?

Nicht sehr zufrieden zeigten sich die Eltern mit dem Schulessen ihrer Kinder im großen SZ-Familienkompass. Doch wie befriedigend

ist die Verpflegung an Schulen wirklich? Profikoch Enrico Kasper aktivierte für den SZ-Test seine Geschmacksnerven. Das Essen

von fünf Anbietern, die Görlitzer Schulen beliefern, ließ sich der erfahrene Koch vom Salü auf der Zunge zergehen. Üppig oder

übersichtlich? Aromatisch oder ausgelaugt? Geschmackvoll oder gruselig? Wir verraten, wie das Schulessen schmeckt.

### Speisenservice Berg

- **Gericht:** Nudeln mit Bolognese-Soße dazu Schoko-pudding mit Kirschen
- **Aussehen:** Die Kombination von Nudeln, roter Soße und Käse ist einfach, sieht aber lecker aus. (Note 1)
- **Geschmack:** Die Nudeln sind al dente und die Bolognese sehr gut gebunden und hat einen angenehm fruchtigen Geschmack. (Note 1)
- **Frische:** Das Essen wird jeden Tag frisch gekocht und in Thermoboxen in die Schule geliefert, wo es dann maximal eine halbe Stunde steht.
- **Qualität:** sehr gut
- **Auswahl:** normalerweise 1 Menü, freitags 2 Menüs
- **Preis:** 2,20 - 2,25 Euro
- **Gesamturteil:** Note 1-



Einfach aber gut. Das Lieblingsessen der meisten Kinder schmeckt dank leckerer Soße auch dem Profikoch bestens. Die Portion ist genau richtig und der Schoko-pudding scheint zwar nicht selbst gemacht, ist dafür aber gut und die Kirschen sind eine nette Zugabe.



Enrico Kasper vom Görlitzer Restaurant „Salü“ probiert das Essen an der Grundschule in Königshufen. Nicht nur hier schmeckte es ihm sehr gut.

Fotos: Nikolai Schmidt

### Mensa Hochschule

- **Gericht:** Paniertes Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln und Blumenkohl, dazu frisches Obst und Tee
- **Aussehen:** Alles sieht frisch aus und die Schnitzelpanade ist, wie sie sein soll. Dieser Anblick macht richtig Appetit. (Note 1)
- **Geschmack:** Die Panade und das Schnitzel sind super, genauso die Kartoffeln. Der Geschmackshöhepunkt ist aber der Blumenkohl: knackig frisch und mit leichtem Buttergeschmack (Note 1)
- **Frische:** Hier wird direkt vor Ort gekocht. Das sieht und schmeckt man.
- **Qualität:** herausragend
- **Auswahl:** 2 Menüs
- **Preis:** 2,40 Euro
- **Gesamturteil:** Note 1



Die Frische macht es. Dank der eigenen Küche im Haus kommt der hitzesensible Blumenkohl hier noch knackig frisch daher. Auch das Schnitzel und die Kartoffeln lassen keine Wünsche offen. Das Obst nehmen sich die Kinder meist zum Späteressen mit.

### Gastronomie Kelichhaus

- **Gericht:** Nudeln mit Bolognese-Soße dazu Obst
- **Aussehen:** Ohne den Käse sieht das Essen etwas lieblos aus. (Note 2)
- **Geschmack:** Die Soße enthält sehr viel Fleisch, dafür fehlt etwas der fruchtige Tomatenanteil. Die Nudeln sind aber al dente. (Note 2)
- **Frische:** Das Essen wird jeden Tag frisch gekocht und in Thermoboxen in die Schule geliefert.
- **Qualität:** gut
- **Auswahl:** 1 Menü, einzelne Essen abwählbar.
- **Preis:** 2,20 Euro
- **Gesamturteil:** Note 2-



Auch hier gibt es den Klassiker, doch im Vergleich zum Angebot der Konkurrenz ist die Soße nicht ganz so lecker, und es fehlt an Käse. Bei den Nudeln gibt es dagegen nichts auszusetzen.

### Die getesteten Anbieter beliefern diese Schulen

- **Speisenservice Berg:** Regenbogengrundschule
- **Hochschulmensa:** Neißgrundschule „Europastadt Görlitz“
- **Gastronomie Kelichhaus:** Dietrich-Heise-Grundschule
- **MS Menü-Service:** GS Innenstadt, GS August-Moritz Böttcher, GS Nikolaishule, GS Königshufen, MS Kodersdorf
- **Rothenburger Verpflegung:** GS Diesterweg, GS Melanchthon, MS Rauschwalde, MS Melanchthon, MS Sculpetus, Joliot-Curie-Gymnasium, Augustum-Annen-Gymnasium, Spachheilschule Diesterweg

des Schulessentests. Denn keines der ver kosteten Essen schneidet wirklich schlecht ab. „Die Anbieter holen das Beste aus ihren Möglichkeiten heraus“, so Kasper. Und die sind teilweise recht unterschiedlich. So holt sich die Görlitzer Hochschulmensa wohl auch deshalb den Testsieg, da hier direkt vor Ort gekocht wird. Die Kinder der benachbarten Neißgrundschule kann das nur freuen. Doch finanziert ist diese exklusive Verpflegung nur durch die zusätzlichen Studenten und dank der Zuschüsse des Dresdner Studentenwerks. „Eine einzelne Schule könnte sich so einen Luxus sonst nicht leisten“, verweist Kasper.

Doch auch die Großküchen brauchen sich nicht verstecken. Mit einem „sehr gut“ landet der MS Menu-Service aus Hagenwerder auf dem zweiten Platz. Was hier für 2,40 Euro möglich ist, beeindruckt auch den Salü-Besitzer. „Vor allem die Idee mit

der Salattheke finde ich toll“, sagt Kasper. Platz drei geht an das kleine Görlitzer Catering-Unternehmen von Mario Berg. „Hier schmeckt man, dass mit Liebe gekocht wird“, lobt unser Testesser. Aber selbst die beiden verbliebenen Anbieter, die Rothenburger Verpflegung und der Gastronomie- und Cateringservice Kelichhaus, fallen nicht aus der Reihe. „Auch hier stimmt die Gesamtqualität, es mangelt nur an den Details“, erläutert Kasper seine Entscheidung.

Interessant beim Schulessentest: Alle besuchten Schulen haben sich ihren Essenanbieter selbst ausgesucht. „Da wir mit den durch die Stadt zentral vorgegebenen Essenanbietern nicht immer zufrieden waren, haben wir über den Schulförderverein einen eigenen Vertrag mit MS Menüservice abgeschlossen“, sagt Steffen Hanke von der Grundschule Königshufen. Der Vorteil: Mehr Mitspracherecht und kürzere Ver tragslaufzeiten. „Wir führen jährlich eine Schüler-Elternbefragung durch und laden auch zum Probeessen ein. Wenn es nicht mehr passt, können wir schnell reagieren“, erklärt Hanke.

Zusammenfassend sagt Enrico Kasper: „Ich ziehe meine Kochmütze vor den Anbieter. Alle machen eine gute Arbeit.“ Um die Qualität noch zu verbessern, nimmt er die Politik in die Pflicht. „Es kann nicht sein, dass vom Schulessen noch immer 19 Prozent Mehrwertsteuer abgehen, bei Hunderten dagegen nur sieben.“ So könnten die Essenanbieter die zusätzlichen 12 Prozent in ihr Angebot investieren. „Nach dem Verkostungs-marathon widmet sich Kasper nun wieder seiner eigenen Küche. Heute Abend auf der Salü-Tageskarte: Gegrilltes Riesengarnelen auf Kürbis-Fenchelgemüse. „Wer das einmal selbst testen will, der kann heute ab 18 Uhr vorbeikommen.“

## DER NEUE PEUGEOT 308 BEWEGT DIE SINNE



peugeot.de

Kraftstoffverbrauch (kombiniert) in l/100 km: 5,8–3,6; CO<sub>2</sub>-Emission (kombiniert) in g/km:  
Abw. enthält Sonderausstattung. 134–95. Nach vorgeschriebenem Messverfahren in der gegenwärtig geltenden Fassung.

\*2 Jahre Herstellergarantie + 3 Jahre Schutz gemäß den Bedingungen des optiway-GarantiePlus-Vertrages bis max. 80.000 km/5 Jahre. Angebot gilt für Kaufverträge von Privatkunden und Kleingewerbe. Über alle Detailbedingungen informieren wir Sie gerne.

**Autohaus Werner GmbH<sup>(s)</sup>**  
Telefon: 035951-31567

Tröbigauer Str. 8  
01904 Neukirch

**Autohaus Werner GmbH<sup>(s)</sup>**  
Telefon: 03591-610100



**MOTION & EMOTION**

(S) = Servicepartner mit Vermittlungsrecht