

23. Februar 2018 | 00.00 Uhr

**Kaarster Gesamtschule**

# Frischküche ist vom Tisch

**Kaarst.** Der Schulausschuss hat dafür gestimmt, dass die Gesamtschule Kaarst-Büttgen das Essen geliefert bekommt. **Von Carolin Skiba**

Auf dem Weg zur geplanten Gesamtschule in Kaarst-Büttgen konnte im Schulausschuss eine weitere Hürde genommen werden. Nach langer Diskussion darüber, wie die Kinder zukünftig versorgt werden sollen, stimmten die Ausschussmitglieder mit zehn zu sieben Stimmen für den Vorschlag der Verwaltung, das Konzept einer "Cook & Chill"-Küche umzusetzen. Die Elternschulpflegschaft hatte sich zuvor dafür stark gemacht, dass für die Kinder am Standort frisch gekocht werden soll.

Im beschlossenen Raumprogramm wurde auf Vorschlag der Schulverwaltung die Zubereitungsküche für das Cook/Freeze/Chill-Verfahren als Mindeststandard beschlossen. Bereits seit diesem Zeitpunkt beschäftigt sich die Städtische Gesamtschule Kaarst-Büttgen auch mit der Thematik der Essensversorgung.

Die Entscheidung des Ausschusses muss zwar erst noch vom Rat abgesegnet werden, war aber deshalb so wichtig, weil durch die unterschiedlichen Versorgungskonzepte auch die Raumplanung anders ausfällt. Das betonte die Technische Beigeordnete der Stadt, Sigrid Burkhart. "Es ist schon ein Unterschied, ob ich Platz für ein paar Konvektomaten zum aufwärmen brauche, oder eine regelrechte Gastronomieküche Platz finden soll", sagte sie. Dabei gehe es nicht nur um den reinen Küchenbereich. "Es geht auch um eine gewisse Anzahl an Nebenräumen wie Kühl- oder Aufenthaltsräume." Rund 170 Quadratmeter mehr würden benötigt werden.

## Ergebnis nach zweistündiger Diskussion

Der Entscheidung war eine zweistündige Diskussion vorausgegangen. Die Grünen etwa sprachen sich vehement für die Frischküche aus. Einar Rasmussen sagte: "Das ist für uns nicht nur eine Herzensangelegenheit, gute und regionale Ernährung muss für uns alle hier in Kaarst Teil der Bildungspolitik sein." Er wies darauf hin, dass sich auch 81 Prozent der Eltern der Gesamtschule für die Frischküche ausgesprochen hätten, wobei sich die 81 Prozent nur aus einem Teil und nicht allen Eltern ergeben habe. Sven Ladeck von der CDU wies darauf hin, dass es in der Wertigkeit der beiden Verpflegungsformen keinen Unterschied gebe. Diesen Punkt brachte auch Angelika Pollmann (UWG) vor und fragte, warum die Eltern "Cook & Chill" ablehnten, obwohl es auch bei dieser Variante Wahlmöglichkeiten gebe.

Das "Cook & Chill"-System umfasst die Anlieferung der Speisen in verzehrfertigem, gekühlten Zustand. Die Beschlussvorlage der Verwaltung umfasst neben der "Cook & Chill"-Küche aber auch weitere Komponenten wie eine Nudelbar, Salatbuffet, Desserttheke und einen Kioskbetrieb. Heinrich Hannen von den Grünen sagte: "Von anderen Schulen wissen wir, dass diese Systeme nicht zufriedenstellend sind." Es sei eine pädagogisch sehr wichtige Aufgabe, voranzugehen und den Mut für etwas Neues aufzubringen. Sven Ladeck von der CDU entgegnete: "Was sage ich denn dann den anderen Schulleitern? Das alles verursacht ja auch Kosten und wir müssen die Realität im Blick halten. Wir tragen auch Verantwortung für andere Schulen."

Hannen bat zum Abschluss darum, eine zentrale Frischküche auf den Weg zu bringen, durch die auch weitere Schulen beliefert werden können.

**Quelle: NGZ**