Unter Dampf: das Herzstück des LUG

Schule Seit 20 Jahren besteht die von einem Elternverein betriebene Mensa „Lugeria“ im Kirchheimer Ludwig-Uhland-Gymnasium. Zur Festwoche kam ein Profikoch, und am Freitag erscheint eine Festschrift. *Von Thomas Zapp*

Die „Vorratskammer des Schreckens“ nimmt in der Festschrift zum 20-Jährigen zwei Seiten ein und ist gut gefüllt: vom Schallschutz und Hygienekonzept bis zu beständig wechselnden Corona-Verordnungen oder der Betriebsprüfung und dem Wirtschaftskontrolldienst. Doch sie ist nur ein kleiner Teil aus zwei Jahrzehnten Geschichte der ersten Kirchheimer Schulmensa, die von einem Elternverein geführt wird. Die „Lugeria“ des Ludwig-Uhland-Gymnasiums ist seit ihrem offiziellen Start am 6. Juli 2001 nicht nur stetig gewachsen, sie ist auch

eine Erfolgsgeschichte, die weit über die Versorgung hungriger Schülerinnen und Schüler hinausgeht.

„Am Anfang hat man uns eine Lebensdauer von einem Jahr gegeben“, erzählt Claudia Gerlach-Reck vom Lugeria-Vorstand über die Anfänge. Mittlerweile sind daraus zwei Jahrzehnte geworden und die Lugeria zum „Herzstück der Schule“. Die Mensa hat sich mehr und mehr zum sozialen Treffpunkt gemausert. „Hier können sich Lehrer untereinander oder auch mal mit Schülern kurz und ungezwungen austauschen“, erzählt Claudia Gerlach-Reck. Auch die Helfer in der Küche, die meistens auch Eltern sind, nutzen manchmal die Möglichkeit für ein Tür-und-Angel-Gespräch.

Rund 125 überwiegend weibliche ehrenamtliche Mitarbeiterinnen halten den Betrieb aufrecht, acht bis zehn sind als Team am Tag im Einsatz. „Eigentlich bräuchten wir 150“, sagt Claudia Gerlach-Reck, die seit sechs Jahren dabei und immer auf der Suche nach neuen Helferinnen und Helfern ist. „Ich kann nicht kochen, ist kein Argument, jeder kann hier zum Einsatz kommen“, sagt Stefanie Gräfin von Pfeil, seit neun Jahren im Vorstand des Lugeria-Vereins „Eltern kochen für Schüler“. Jeder und jede kann eingelernt werden. Übrigens seien auch alle berufstätig, planen die Tätigkeit, die in der Regel um 8 Uhr beginnt, in ihren Arbeitstag mit ein. Die Kinder der Helfer zahlen am Tag des Einsatzes nichts und für zu Hause gibt es „Doggy-Bags“. „Wenn sie hier im Einsatz sind, müssen sie nicht auch noch zu Hause kochen“, sagt Stefanie von Pfeil.

Für die Organisation ist seit neun Jahren Petra Latzel zuständig, die in der Lugeria „den Kochhut aufhat“ und bei der Stadt Kirchheim angestellt ist. Denn über die Jahre wurden nicht nur die Fläche verdoppelt und die Küche vergrößert, sondern auch die Abläufe professionalisiert. Den Ehrenamtlichen waren Hygienekonzepte und Vorschriften über den Kopf gewachsen, Petra Glatzel hat alles im Griff. Wenn es Kartoffelsalat gibt, werden 60 Kilogramm Kartoffeln gekocht und geschält. Dann müssen auch alle um 8 Uhr da sein. „Sonst klappt das nicht“, sagt Petra Glatzel. Wenn Ehrenamtliche ausfallen, ist Organisationstalent gefragt.

Auch der Profi, der in der Jubiläumswoche als „Gastkoch“ in der Lugeria-Küche steht, ist ehrlich begeistert. „Ich ziehe meinen Hut vor dieser Leistung. So viele Essen in dieser Qualität und das ohne Vorbestellung“, zeigt sich Martin Lehmann, Chef im Kirchheimer Restaurant Queens, beeindruckt. „Wenn ich für ein Event 500 Essen zubereite, habe ich für die Planung mehr Zeit und kann die genaue Menge planen. Das geht hier nicht“, sagt der Koch, der an diesem Tag um 8 Uhr angefangen hat.

Auch wenn die Lugeria eine Erfolgsstory ist – ein Selbstläufer: Gerade die Corona-Zeit stellte die Ehrenamtlichen auf eine Probe. „Da haben wir gelernt, flexibel zu sein“, erinnert sich Claudia Gerlach-Reck. Nach dem Lockdown gab es zwischenzeitlich alle Gerichte nur „to go“, als wieder mehr möglich war, kamen Klapptische und Bierbänke im Außenbereich zum Einsatz, um die täglich bis zu 300 Schülerinnen und Schüler satt zu kriegen. Aktuell sitzen die Schüler nach Jahrgängen getrennt am Tisch, ansonsten herrscht fast Normalbetrieb.

Der ist auch so beeindruckend genug: 236 Arbeitsstunden leisten die Köchinnen und Köche, pro Jahr fallen 3420 Kilogramm Fleisch und 79 800 gespülte Tabletts an. Auch eine Hitliste der beliebtesten Gerichte fehlt in der Festschrift nicht: die Piccata milanese mit Tomatenspaghetti bei den Lehrern, Manti mit Tomatensoße und Joghurt bei den Schülern. Manti? „Das sind kleine, türkische Teigtaschen. Die hat damals ein türkischer Vater eingeführt und von da an haben sie ihren Siegeszug bei uns angetreten“, erzählt Stefanie Gräfin von Pfeil. Ein vegetarisches Gericht ist jeden Tag obligatorisch, ebenso Salat, frische Brötchen und selbst gebackener Kuchen zum Nachtisch, dafür gibt es einen eigenen Kuchendienst. Ab 2,50 Euro wird hier jede und jeder satt. Und auch wenn der Anteil der Vegetarier unter den Schülerinnen und Schülern zunimmt, die Klassiker bleiben erfolgreich: „Das Leberkäsweckle schlägt den Veggie-Burger immer noch“, sagt Stefanie von Pfeil.

Stefanie Gräfin von Pfeil (links) und Claudia Gerlach-Reck sind stolz auf die 20-jährige Geschichte der Lugeria. Oben: Gastkoch Martin Lehmann ist beeindruckt von der Organisation. *Fotos: Carsten Riedl*

Termin

Matthias Gastel, Abgeordneter der Grünen im Bundestag, möchte auch nach der Wahl mit den Bürgerinnen und Bürgern im Dialog bleiben. Deshalb bietet er am Freitag, 1. Oktober, ab 15.30 Uhr eine telefonische Sprechstunde an, bei der er Fragen zu aktuellen oder allgemeinen politischen Themen beantwortet, aber auch für Kritik und Anregungen ein offenes Ohr hat. Eine vorherige Terminvereinbarung ist erforderlich per E-Mail an matthias.gastel.ma08@bundestag.de oder unter der Nummer 07 11/99 72 61 40.

DIAMANTENE HOCHZEIT

am 30. September
60 Jahre verheiratet
Weilheim: Trude und Ernst Braun

GEBURTSTAG FEIERN

am 30. September
Dettingen: Dietmar Gienger, Ammerweg 55, 75 Jahre; Manfred Authaler, Im Bächling 5, 70 Jahre
Lenningen: Anneliese Reichle, 85 Jahre; Mujić Zahir, 75 Jahre
Owen: Ana Bits, 70 Jahre
Weilheim: Wolfgang Nahler, 70 Jahre

IMPRESSUM

DER TECKBOTE
Kirchheimer Zeitung
Amtliches Bekanntmachungsorgan des Landkreises Esslingen und der Stadt Kirchheim unter Teck. Veröffentlichungsblatt des Amtsgerichts Kirchheim unter Teck einschließlich der Notariate und Grundbuchämter im Bezirk des Gerichts. **Herausgeber:** Ulrich Gottlieb, Kirchheim unter Teck. Verantwortlich für den Lokalteil: Ulrich Gottlieb.
Lokalredaktion: Frank Hoffmann (Ressortleiter), Irene Strifler (Stv.), Antje Dörr, Gerd Esslinger, Iris Häfner, Anke Kirsammer, Bianca Lütz-Holoch, Andreas Volz, Thomas Zapp, Sandra Langguth, Peter Eidemüller (Lokalsport), Bernd Köble (Lokalsport).
Anzeigenleitung: Bernd Köhle
Vertriebsleitung: Andreas Teicher
Verantwortlich für den allgemeinen Teil (Mantel): U. Becker (Chefredakteur). Verlag: SÜDWEST PRESSE, Neue Pressegesellschaft mbH & Co. KG, 89070 Ulm, Telefon 07 31 / 156 - 0.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Gewähr übernommen.
Mitglied der StZ-Anzeigengemeinschaft.
Verlag: GO Verlag GmbH & Co. KG, Alleenstraße 158, 73230 Kirchheim unter Teck; Postfach 1553, 73223 Kirchheim unter Teck, Telefon 0 70 21 / 97 50 - 0.
Druck: Bechtle, Graphische Betriebe und Verlagsgesellschaft (Bechtle Verlag und Esslinger Zeitung) GmbH & Co. KG, Zeppelinstraße 116, 73730 Esslingen.
Zurzeit ist die Anzeigen-Preisliste Nr. 58 gültig. Auflagenkontrolle durch IVW. Postverlagsort Kirchheim unter Teck. Erscheinungsweise sechsmal wöchentlich, einmal pro Woche mit der illustrierten Rundfunk- und Fernsehbeilage rtv. Bezugspreis mtl. 40,90 Euro einschl. Trägerlohn, durch Postbezug 45,90 Euro einschl. der Postvertriebsgebühren. Samstags-Abo mtl. 8,60 Euro einschl. Trägerlohn, durch Postbezug 10,20 Euro einschl. der Postvertriebsgebühren. Der Einzelverkaufspreis beträgt von Montag bis Freitag 1,90 Euro und am Samstag 2,05 Euro. In den Abonnementpreisen ist 7,0 % MwSt. enthalten. Alle Bezugspreise finden Sie auch im Internet unter www.teckbote.de/abo. Nur bei Bezugsunterbrechungen von zwölf Liefertagen und mehr wird das anteilige Bezugsgeld nach dem Ende der Unterbrechung erstattet. Die Abbestellung des Abonnements muss schriftlich erfolgen und ist jeweils mit einer Frist von einer Woche zum Monatsende möglich. Änderungen beim Abo-Bezug müssen mindestens drei Arbeitstage vor deren Gültigkeit dem Verlag möglichst schriftlich mitgeteilt werden. Das Bezugsgeld für den jeweiligen Zahlungszeitraum ist im Voraus fällig.
Falls der Teckbote infolge höherer Gewalt oder durch die Auswirkungen eines Arbeitskampfes am Erscheinen verhindert ist, besteht kein Anspruch auf Lieferung oder auf Rückerstattung des Bezugsgeldes.
Datenschutz: Den Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter datenschutz@teckbote.de

Internet	http: //www.teckbote.de
E-Mail	info@teckbote.de
Telefon	☎ 0 70 21 / 97 50 - 0
Redaktion	☎ 0 70 21 / 97 50 - 22 Fax 0 70 21 / 97 50 - 44 redaktion@teckbote.de lokalsport@teckbote.de leserbriefe@teckbote.de
Anzeigenabteilung	☎ 0 70 21 / 97 50 - 19 Fax 0 70 21 / 97 50 - 33 anzeigen@teckbote.de
Leserservice	☎ 0 70 21 / 97 50 - 37/ - 38 Fax 0 70 21 / 97 50 - 495 leserservice@teckbote.de

Roman Shida Bazyar: Nachts ist es leise in Teheran (Folge 77)

Mo, der so still war in diesen Momenten, wie ich ihn sonst nicht kannte, Tara mit ihren unzähligen Spangen im dichten Haar. Sie waren nur aufgeregt, weil ich ihnen so viel erzählt hatte, von den Gästen, weil ich so getan hatte, als würde ich sie sehr genau kennen und als wären es die großartigsten Menschen unter der Sonne. Immer habe ich gedacht, wie komisch es ist, dass all diese Menschen aus dieser einen Tür heraustreten, aus dieser Glasschiebetür, und was ist wohl dahinter, und was passiert, wenn ich jetzt durch die Tür ginge, ob es dann wäre wie in der Zauberkugel der Mini Playback Show? Nur ein einziges Mal bin ich nicht mit zum Flughafen gefahren, sondern passte auf Mo und Tara auf, als Mama und Papa alleine in dem Polo saßen und mit Papas Eltern zurückkamen. Kein Gequetsche im Auto, keine Tara auf unserem Schoß, lieber ließ Mama uns einmal ganz allein zu dritt zu Hause, obwohl ihr das sonst immer Angst machte. Weil Maman Bosorg und Baba Bosorg reisen sollten wie die Götter, in unserem Polo. Maman Bosorg hat für uns gesungen, für uns Brot gebacken, hat uns Fereni gekocht, und ich wusste nicht einmal, ob es so schmeckte wie früher, weil ich vergessen hatte, wie es früher geschmeckt hatte, aber ich tat ganz glücklich und war sauer auf Tara, weil sie es nicht mochte. Maman Bosorg hat mit Mama die Wäsche gemacht und hat sich mit Baba Bosorg auf die Wiese vors Kornfeld gesetzt und uns zugesehen, wie wir

Drachen steigen ließen. Nach zwei Wochen sind sie wieder gefahren, es gibt dieses Foto von uns Kindern und den Großeltern am Flughafen, kurz vor dem Abflug, wir sind die traurigsten Kinder, die man sich vorstellen kann, und der Frankfurter Flughafen war für uns einige Zeit nur noch mit Traurigkeit verbunden. Bis zum nächsten Besuch, Amu Sohrab.

Er selbst war mir ein Rätsel, und sein Besuch bleibt es bis heute. Er war gar kein richtiger Verwandter, sondern nur ein Freund von Papa. War auf Geschäftsreise in Europa und trug sogar im Haus noch seinen Anzug.

Alle führten immer nur höfliche Gespräche mit ihm, und wir machten keinen einzigen Ausflug, als er da war. Bis er weiterreiste, weil er Geschäfte in Luxemburg und in der Schweiz zu erledigen hatte, und er nannte mir die Namen seiner Hotels und fragte, ob ich von denen schon gehört hätte.

Die letzten Tage der Besucher in Deutschland waren immer voller Packorgien mit all den Mitbringseln, die eingekauft worden waren, das war ein Falten, Umfalten, ein Befreien des Gekauften von gewichtserhöhenden Plastikverpackungen, sie noch mal zeigen, noch mal vergleichen, sie neben dem Koffer stapeln. In den letzten Tagen hatte ich immer das Gefühl, ich würde sie jetzt schon verlieren, und habe alle Gäste ihrer Souvenirs wegen gehasst. An den letzten Tagen hat auch niemand mehr Fotos gemacht, Papa hat nicht wie sonst alles, was wir taten und sagten, gefilmt. Die letzten Tage waren nur dafür da, dass wir sie hinter uns brachten, und nicht, dass wir uns hinterher beim Videogucken an sie erinnerten.

Wir haben Papas Videokamera beiseitegelegt, von Anfang an. Wir haben sie von vornherein greifbar hingelegt, um jederzeit filmen zu können. Und erst jetzt, wo wir schon mal die Geschenke für Mo und Papa in den Koffer räumen, fällt die Kamera uns plötzlich auf, weil sie ein solch schlechtes Gewissen macht. Wir sollen filmen, hat Papa gesagt, wir sollen Tagebuch schreiben, wir sollen Fotos machen, wir sollen Menschen aufnehmen und Landschaften und die Straßen der Stadt. Aber wir haben bisher nicht gefilmt. Wir haben uns gefühlt wie in einem Film.

An meinem Auge klebt ein viereckiges, abgerundetes Stück Plastik, meine Haut schwitzt darunter, und ich zoome an Baba Bosorgs Gesicht heran. Als ich Kind war, war er immer arbeiten, jetzt ist er ein alter Mann, dessen sonnengegerbtes, faltiges Gesicht in Deutschland auf Postkarten abgebildet sein könnte. Wenn er Tara auf den Arm nimmt, sie hochhebt und sein unrasiertes Kinn an ihre weiche Wange drückt, lacht er, freut sich laut, ruft den Namen seiner Frau, Malijeh! Bis sie ihm zuhört und er weiterspricht, Malijeh, *Zendegi!* Malijeh, das Leben! Doch seit ich die Kamera eingeschaltet habe, lacht er nicht mehr.

Fortsetzung folgt

© Kiepenheuer & Witsch