

# Neue Chance für eine Frischeküche

**Stephanusschule:** Der Fachausschuss macht eine Rolle rückwärts. Zunächst sollen nun im Rahmen des Umbaus planerische Voraussetzungen geschaffen werden. Der CDU gefällt das nicht

Von Sabine Kauke

■ **Paderborn.** An der Stephanusschule wünschen sich Eltern und Lehrer für die Kinder ein Mittagessen, das täglich frisch vor Ort gekocht wird. Weil an der Gemeinschaftsgrundschule nahe des Berliner Rings im Frühjahr 2020 eine bauliche Erweiterung samt neuer Mensa ansteht, könnte eine sogenannte Frischeküche noch direkt in die Planung einfließen. Im Februar hatte sich der Schulausschuss des Stadtrates vor allem aus Kostengründen aber dagegen entschieden und eine Cook & Chill-Küche präferiert, in der vorgekochtes Essen aufgewärmt wird. Jetzt hat der Fachausschuss diesen Beschluss gegen die Stimmen der CDU-Fraktion aufgehoben. Das heißt aber noch nicht, dass eine Frischeküche sicher kommt.

Den Anstoß hatten SPD und Grüne geliefert, die das Thema wieder auf die Tagesordnung brachten. Beide Fraktionen plädierten jetzt dafür, die Frischeküche quasi als Pilotprojekt zu realisieren und zu



**Das Schulessen steht auf dem Prüfstand:** Nach den Problemen mit einem Caterer wird auch über Frischeküchen diskutiert. FOTO: HOLGER KOSBAB

erproben. Damit könnte auch die neu ins Leben gerufene Arbeitsgruppe hilfreiche Erfahrungen sammeln. Die besteht aus Mitgliedern jeder Fraktion, aus Schülern, Eltern und Mitarbeitern der Stadtverwaltung und beschäftigt sich nach dem Ärger mit dem

letzten Schul-Caterer mit dem Thema Mittagsverpflegung. „Dass sich die Schulkonferenz für eine Frischeküche ausspricht, ist ein gewichtiges Argument“, befand Susanne Schüssler (Grüne). Frisch Geckochtes motiviere möglicherweise auch mehr Kinder fürs

Schulessen. „Wir müssen jede Schule einzeln betrachten und hier steht ein Neubau an“, betonte Manfred Krugmann (SPD). Doch die Christdemokraten blieben skeptisch. So gibt es für Christoph Quasten grundsätzlich keine Qualitätsunterschiede zwischen Essen

vom Caterer und dem aus der Frischeküche. Die Mehrkosten hingegen stören ihn: Für 400 Mittagessen wäre die Frische-Variante laut Stadtverwaltung rund 500.000 Euro teurer als die Cook & Chill-Küche. „Und Informationen über die laufenden Kosten gibt es

noch nicht“, monierte er. Petra Eichstaedt sprach gar von „Ungerechtigkeit“. Den Elternwillen für eine Frischeküche gebe es auch an anderen Schulen. Das sei aber nicht überall realisierbar, weil es dafür allein schon an Fläche fehle. „Das Essen vom Caterer ist zehnmal besser und vielfältiger als das, was bei manchen Kindern zuhause auf den Tisch kommt“, zeigte sie sich überzeugt. Sascha Pöppé (FDP) kritisierte das fehlende Betreiberkonzept.

Schuldezernent Wolfgang Walter gab zu bedenken, dass noch vier, fünf Jahre ins Land ziehen werden, bis dort erste Erfahrungen gesammelt werden könnten. Weil das städtische Gebäudemanagement aber direkt vor der Ausschreibung der Architekten- und Planungsleistungen stehe, müsse jetzt eine Entscheidung fallen. Gegen die Stimmen der CDU beschloss der Ausschuss, die planerischen Voraussetzungen für eine Frischeküche zu schaffen. Ob sie aber tatsächlich realisiert werden wird, das wird von den Erkenntnissen der Arbeitsgruppe abhängen.