

PNP vom 27.07.2017

„Bei diesem Koch schmeckt fast alles“

Genussbotschafter Frank Meurer verwöhnt die Grubweger Schüler



Wunschgerichte, Leibspeisen und Neues: Konrektorin Michaela Kronawitter (2. v. links hinten) freut sich mit den Grubweger Ganztagschülern über die leckeren Speisen, die Caterer Frank Meurer mit seinem Team in der Mensa der Grundschule Grubweg anbietet. – Foto: Wildfeuer

Von Theresia Wildfeuer

Maitre Frank Meurer verwöhnt als Caterer für die Schulmensa die Kinder der Grundschule Grubweg und des Horts sowie die Lehrer seit Mai an jedem Schultag mit ganz besonderen Gaumenfreuden. Gemäß dem neuen Küchenkonzept der Schule gibt es täglich ein frisch gekochtes, gesundes und vollwertiges Mittagessen.

„Es schmeckt alles gut“, schwärmt die siebenjährige Marie. „Ich mag den Teig nicht so gerne, aber sonst ist das Essen von diesem Koch gut“, erzählt die gleichaltrige Mathilda. Die Nachspeise aus Tiramisu-Creme und frischen Beeren sei lecker. Damian (6) mag den Salat gerne. Philipp (8) holt sich schon die fünfte Portion. „Mir schmeckt es nicht so gut wegen der Tomatensauce. Ich esse aber trotzdem noch ein bisschen“, versprechen Lucas (7) und Francesco (7). Zoe (6) mag die Nachspeise. Neulich habe sie fünfmal Käsespätzle geholt, erzählt sie stolz.

Es gibt Minipizza aus Kartoffelstampf, die wie eine Schnecke aussieht, mit Tomatensauce bestrichen und Frischkäse überbacken wurde, die man mit klein gehacktem Feldsalat und frischen Kräutern bestreuen kann. Während die einen schnell zur Theke laufen, um einen Nachschlag zu erhalten, wenden sich andere Kinder nach den ersten Bissen lieber gleich der Nachspeise zu.

Meurer kommt an die Tische und fragt die Kleinen, ob es ihnen

schmeckt, stellt bei Bedarf auch den Speiseplan um. Wenn er Kinder beobachtet, die nur im Essen stochern, setzt er sich dazu und erkundigt sich nach den Gründen. Er animiert dazu, „ihm zuliebe zu probieren“, und die Kinder stellen fest, dass das für sie fremde Gemüse eigentlich ganz gut mundet.

„Ich probiere immer wieder etwas aus, probiere, immer wieder etwas anderes zu machen“, schildert Meurer. Als er den 120 kleinen Gästen zum ersten Mal Teigtaschen mit Spinat anbot, lehnten die meisten ab. Inzwischen gebe es bei Spinat „70 Prozent Zustimmung“, freut sich der Koch.

Meurer versucht, über eine persönliche Beziehung zu den Kleinen Zugang und Vertrauen zu gewinnen. Dabei erfährt er nicht nur von den Vorlieben der Schüler. Diese fühlten sich auch geschätzt, nicht zuletzt dann, wenn ihre Leibgerichte wie Buchstabensuppe oder Wiener Schnitzel, selbst zubereitete Fischstäbchen und selbst kreierter Milchreis auf dem Speiseplan stehen. Die Vertrauensbasis veranlasse die jungen Mensabesucher, auch Gerichte zu kosten und damit schätzen zu lernen, die sie vorher nicht kannten.

Meurer kocht sehr salz- und zuckerarm, verzichtet auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Fertigprodukte. Er verwendet natürliche Aromen und zaubert Geschmack durch optimale Zubereitung und die richtigen Garmethoden. Fleisch, Geflügel und Fisch stammen aus artgerechter Tierhaltung. Ihm

geht es um Wertschätzung für die Lebensmittel, deren Erzeugung und Produzenten, aber auch um Wertschätzung für die Konsumenten des Essens.

„Für uns ist Herr Meurer ein richtiger Genussbotschafter“, sagt Michaela Kronawitter, kommissarische Schulleiterin und Konrektorin. Auf den Tisch kämen selbst geschabte Spätzle, selbst gestampfter Kartoffelbrei, frisches Gemüse, saisonal und regional, knackige Salate und Obst, das mit Milchprodukten zu kreativen Nachspeisen verarbeitet wird. Es gebe abwechslungsreiche Gerichte in kindgemäßen Portionen.

Für die Schule habe das gemeinsame Essen der Ganztagskinder einen sehr hohen Stellenwert, betont Kronawitter. Sie verbrachten bis zu neun Stunden an der Schule. Essen und Trinken gehörten daher immer dazu. Zuhause gebe es oftmals keine gemeinsamen Mahlzeiten mehr. Daher sollten die Kinder auch Esskultur erlernen und an verschiedene Speisen herangeführt werden. Mittlerweile würden auch Lehrer und die Hortkinder am Mittagessen teilnehmen.

Im nächsten Schuljahr plant die Schule mit Kindern und Meurer, der bereits in Tophotels in Toronto (Kanada) arbeitete und mittlerweile als selbständiger Caterer und Showkoch arbeitet, weitere Aktionen, damit sich die Schüler gesund und fit entwickeln können. Dazu zählen ein Kinderkochkurs oder ein Kochen der Kinder für Eltern.