

Schöne Welt: Profi bekocht Schulkinder

Lachs in Schnittlauchsoße mit Zucchininudeln oder Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Butterreis: Schülerspeisung deluxe bekommen die Kinder der Goethe-Grundschule in Limbach-Oberfrohna auf den Tisch.



Limbach-Oberfrohna. Denn Uwe Probst (37) und sein Team vom Restaurant „Mirabeau“ haben die Mittags-Pausenversorgung für die Erst- bis Viertklässler übernommen. Unter dem Motto „Fresh 4 Kids“ zeigen sie: Schulessen muss nicht fade sein.

„Qualität ist oberstes Prinzip - frische Zutaten, keine Konservierungsstoffe. Das Essen wird erst kurz bevor es ausgeteilt wird gekocht. Genauso, wie ich es abends für meine Restaurantgäste mache“, sagt Uwe Probst. „Gemüse und Nudeln stehen ganz oben auf dem Speiseplan. Natürlich gibt es auch mal Pizza oder Pommes.“ Wählen können die Schüler zwischen einem Tagesessen, einem Alternativgericht und einem Salat. Dazu kommt noch frisches Obst. Der Preis für eine Portion beträgt 1,95 Euro.

„Vorher waren viele unzufrieden“, sagt Olaf Kreher (43), Schulleiter der Goethe-Grundschule. „Auf Initiative des Elternrates und in Zusammenarbeit mit der Stadt Limbach-Oberfrohna konnte schließlich Herr Probst für diese Sache gewonnen werden.“

Darüber freut sich nicht nur Mama Ivonne Fiske (36): „Das Essen ist lecker, ich habe es selbst gekostet. Und meine Tochter Emily isst seitdem Sauerkraut oder auch Gurkensalat. Sogar der Speisesaal ist nett hergerichtet - Bilder an den Wänden, leise Musik. Es gibt Servietten und auf jedem Tisch steht für die Kinder etwas zum Trinken.“