



Chefkoch Uwe Probst serviert nicht nur Schülern, wovon sich Katrin Schober überzeugen konnte (gr.F.). Sein Azubi Christian Klüglich (unten) kocht gern für die Kinder.

Fotos: Christof Heyden

Schulspeisung und Italiener in Einem

# Uwe kocht für 1 200 plus 24 Gourmets

**LIMBACH-OBERFROHNA** - In der Woche Schülerspeisung, am Wochenende italienisch: Auf nur 36 Quadratmetern kocht das Ristorante Piu in Limbach-Oberfrohna sowohl für 24 Gäste als auch für 1200 Kinder.

Betritt man das kleine gemütliche Ristorante, duftet es nach gebrühtem Gemüse und Knoblauch. Italienische Musik und Urlaubsfotos sorgen für das landestypische Flair. „Das Ristorante ist ein Hobby. Das betreiben wir zu zweit und nur freitags und sonnabends“, sagt Chefkoch Uwe Probst (40), der das Essen auch selbst am Tisch serviert. „Die Gäste gehören

quasi zur Familie.“ Die Karte mit Pizza, Pasta, Fisch & Co. stellt er jede Woche neu zusammen.

Dass auch Masse durchaus Klasse hat, beweist Uwe Probst hingegen von Montag bis Freitag mit der Pausenversorgung „Fresh 4 Kids“. 2011 mit 150 Schülern angefangen, verköstigen 15 Mitarbeiter inzwischen 1200 Kinder an sechs Schulen und vier Kitas. Das Besondere: Die fünf Köche bringen das Essen nach dem Kochen selbst in die Schulen und geben es persönlich an die Kinder aus. „So bekommen wir direkt das Feedback der Kinder. Es gibt keine bessere Bestäti-

gung für unsere Arbeit, und das sorgt jeden Tag für gute Laune“, sagt Probst.

Mit leiser Musik, Servietten und poliertem Be-



steck wird für die Kleinen jede Mittagspause zum Restaurantbesuch. Für knapp 3 Euro pro Essen gibt's die gleiche Qualität wie am Wochenende, nur kindgerecht. „Wir kochen frisch wie bei Oma, rollen zu dritt tausend kleine Rouladen, braten Putensteaks und machen eigene Burger nach Wunsch der Schüler“, sagt der Chefkoch. „Die Kinder feiern uns manchmal schon wie Superstars.“ dd