Ernährung – Die »Germania« ist in Münsingen Mensa und Kantine. Essen kommt aus betriebswirtschaftlichen Gründen jetzt aus Buttenhausen. Zwei Menüs zur Auswahl

Frisch auf den Tisch

VON ULRIKE OELKUCH

Schmecktl Essen aus der Großküche kann durchaus lecker sein. FOTO: DPA

MÜNSINGEN. Wie wichtig eine vernünftige Ernährung ist, weiß heutzutage fast jeder. Und auch, dass dies mit Fast Food und dem berühmten »Lkw« auf Dauer nicht zu gewährleisten ist. Wo aber gehen Schüler in Münsingen ohne Mensa und Berufstätige ohne Kantine hin zum Essen, wenn die Mittagspause fürs Heimfahren nicht reicht, oder keiner zu Hause ist, der sich für sie an den Herd stellen könnte? Die Bruderhaus-Diakonie hat dieses Problem vor sieben Jahren schon erkannt. Seither bietet sie im Begegnungszentrum in der Germania täglich ein frisch gekochtes Menü an. Neuerdings sogar zwei zur Auswahl, denn inzwischen bezieht auch die Germania das Essen aus der Großküche der diakonischen Einrichtung in Buttenhausen.

Die »Germania« als Begegnungszentrum gerade während der Mittagspause hat sich bewährt: Mitarbeiter von in Münsingen ansässigen Behörden – darunter das Landratsamt, Amtsgericht oder das Finanzamt – aber auch von vielen anderen Betrieben ohne eigene Kantine kommen montags bis freitags oder auch nur an einzelnen Tagen die Woche zum Essen in die ehemalige Gaststätte am Bühl. Dort gibt es eben nicht nur schnell etwas Schmackhaftes zum Essen, sondern obendrein auch noch zu höchst moderaten Preisen.

Extra Schülertisch

Besonders unter Schülern hat sich herumgesprochen, dass sie für vier Euro zu Suppe, Hauptgang und Nachtisch kommen, wobei ihre Portionen um keinen Bissen kleiner sind, als die am Nebentisch wo – »oh Schreck« – vielleicht gerade ihre Lehrer sitzen, und sich ebenfalls ihr Mittagessen schmecken lassen, das nur geringfügig teurer ist.

Bislang haben in der kleinen, aber professionell ausgestatteten Küche in der Germania hauptsächlich Ehrenamtliche für die täglich etwa 30 Gäste gekocht: Rudi Hofmann zum Beispiel, der sich mit seinen 68 Jahren einfach noch nicht ganz aufs Altenteil setzen wollte und sich immer wieder was Neues einfallen ließ auf dem Speiseplan. Unterstützt wurde der leidenschaftliche Koch dabei von Teilzeitbeschäftigten der Bruderhaus-Diakonie, darunter zwei Frauen, die von der Buttenhausener Einrichtung betreut werden und meist beim Servieren mitgeholfen haben.

Die »Germania« versteht sich halt nicht einfach als Kantine mit Essensausgabe am Tresen – den hier Speisenden wird Teller für Teller freundlich serviert. Das bleibt auch so, versichert Albrecht Goller, obwohl sich am Betrieb hier manches ändern wird – aus Gründen der Rentabilität, wie der Bereichsleiter für Arbeit und Beschäftigung innerhalb der Bruderhaus Diakonie erklärt.

Denn künftig wird in der Germania nicht mehr gekocht: Was auf dem Speiseplan steht, der seit gut einer Woche um ein vegetarisches Menü erweitert worden ist, liefert die Großküche der diakonischen Einrichtung, die unter anderem auch Kindertageseinrichtungen sowie eine Schule in Münsingen mit frisch zubereitetem Essen versorgt.

Auch »Essen auf Rädern« kommt aus der ehemaligen »Landheim«-Küche, doch anders als beim Essen für die Germania müssen diese Mahlzeiten in Buttenhausen vorportioniert werden und oft sehr lange Wege zurücklegen, bis sie beim Verbraucher sind. Das »Germania«-Essen hingegen werde sehr zeitnah und in großen Gebinden nach Münsingen gebracht, »da gibt es keinerlei Qualitätseinbußen«, betont Albrecht Goller. Tatsächlich haben selbst Stammkunden in der »Germania« die bereits vor gut einer Woche erfolgte Veränderung nicht bemerkt: Der Preis ist geblieben, alles ist tipp-topp und schmeckt – höchstens das mit den täglichen Auswahlessen (zuvor gab's nur dienstags etwas ohne Fleisch) hat manche Leute stutzig gemacht.

Auch fürs schmale Portemonnaie

In der Umstellung vom selber kochen aufs Kochen lassen sieht die fürs Café Ikarus in Buttenhausen und neuerdings auch für die Germania in Münsingen zuständige Roswitha Metzger eine Möglichkeit, wirtschaftlicher zu arbeiten – und genau das müsse man, wolle man die Essenspreise nicht erhöhen und damit eventuell eine Klientel vergraulen, die sich einfach nicht mehr leisten kann. Sie möchte künftig auch eine Salat- und Saftbar anbieten und so noch attraktiver werden für ihre Gäste.

Soweit in der Germania nicht mehr gebraucht, arbeiten die Mitarbeiter jetzt in Buttenhausen in der Küche. Oder sind jetzt doch im Ruhestand. (GEA)

GEA 6.3.13