

«Die Platzsituation ist wirklich prekär»

Die Kanti-Mensa existiert in der jetzigen Form seit zehn Jahren. Täglich verköstigt das Küchenteam der Stiftung Impuls um die 300 Schüler und Lehrer an der Kantonsschule Schaffhausen.

VON PASCAL SCHMIDLIN

Bereits beim Betreten des Ergänzungsbau der Kantonsschule Schaffhausen kann man die Pommesfrites riechen, welche kurz zuvor von Hunderten von Schülern in der Mensa genossen wurden. «Heute gab es Schnipo», sagt Peter Spörndli, seit sieben Jahren Küchenchef der Mensa. Diese feierte in dieser Woche ihr zehnjähriges Bestehen, weshalb die Schüler täglich ein Wunschmenü bestimmen durften.

Von der Baracke zum Speisesaal

Essen konnte man an der Kanti, schon bevor es die heutige Mensa gab. Wo heute der Ergänzungsbau steht, stand nach der Jahrtausendwende eine rote Baracke, die damals als Mensa diente. «Pro Tag wurden dort etwa 20 Mahlzeiten verkauft», erinnert sich Pasquale Comi, Rektor der Kantonsschule. «Es ist wie Tag und Nacht, wenn man die heutige Mensa mit derjenigen in der Baracke vergleicht», sagt er. Und zwar nicht nur, was den Komfort des modernen Speisesaals angeht, sondern vor allem bezogen auf die Essensqualität. «Wir werden hier heute täglich verwöhnt», so Comi. Pro Tag



Seit sieben Jahren der Chef in der Kanti-Mensa: Peter Spörndli (r.) legt viel Wert darauf, dass die Menüs täglich frisch zubereitet werden und Abwechslung auf dem Teller geboten wird.

Bild Selwyn Hoffmann

gibt es Pasta mit drei verschiedenen Saucen, ein Vegimenü, einen Tagesteller mit Fleisch sowie ein grosses Salatbuffet. Das breite Angebot ist möglich, weil mit Spörndli ein erfahrener Koch in der Küche steht, der viel Wert auf Abwechslung auf dem Teller und frisch zubereitete Mahlzeiten legt. Ob Gemüse rüsten oder Kartoffeln zu Stock pürieren, was selber gemacht werden kann, wird auch direkt in der Küche zubereitet. Fertigprodukte finden nur selten den Weg in die Mensaküche.

In dieser arbeiten neben Spörndli und seinem dreiköpfigen Fachfrauenteam auch gegen 20 Personen aus dem Qualifizierungs- und Beschäftigungsprogramm der Stiftung Impuls, die wieder in den Arbeitsmarkt integriert werden. «Das ist schon eine grosse Herausforderung», sagt der Küchenchef. Doch habe er sich gezielt für eine soziale Aufgabe entschieden, als er sich 2007 auf die Stelle bewarb. «Nach 15 Jahren als Koch auf Kreuzfahrtschiffen habe ich kulinarisch alles erreicht, was ich

mir wünschte», sagt er. Deshalb habe er bewusst eine neue Herausforderung gesucht, die über das Kochen hinausgehe. «Ich profitiere hier sehr von meiner Arbeit auf See», so Spörndli. Auf den Schiffen habe das Küchenteam teilweise aus über 25 verschiedenen Nationalitäten bestanden, weshalb er bald gelernt habe, Integrationsarbeit zu leisten. Erfreut ist Spörndli besonders vom Umgang der Kantischüler mit seinen Mitarbeitern. «Da ist viel Verständnis vorhanden, zum Beispiel wenn es

mal etwas länger dauert beim Anstehen», sagt er.

Essen auf den Treppenstufen

Bei der grossen Nachfrage komme es nicht selten vor, dass die Schüler bis ins Foyer hinaus anstehen müssten. Das Platzproblem existiert schon seit Tag eins. «Damals rechnete man mit etwa 80 Mahlzeiten täglich und wurde völlig überrannt», erinnert sich Roland Gasser, Geschäftsführer der Stiftung Impuls. Es hatte zu wenig Geschirr, ein zu kleines Vorratslager und vor allem zu wenig Sitzplätze. «Letzterer Punkt ist auch heute noch so», sagt Comi. An schönen Sommertagen könne man auf

«Die Schüler sitzen überall, um zu essen, da es in der Mensa schlicht zu wenig Sitzplätze hat.»

Peter Spörndli
Küchenchef

den Vorplätzen zusätzliche Sitzgelegenheiten bereitstellen, bei schlechtem oder kaltem Wetter gehe das aber nicht. «Die Schüler sitzen dann überall, um zu essen, da es in der Mensa schlicht zu wenig Sitzplätze hat», sagt Spörndli. «Die Platzsituation ist wirklich prekär», betont Comi. Deshalb brauche es einen Anbau, sobald dies die Kantonsfinanzen zulassen würden. «Möglich wäre, einen Wintergarten über den Vorplatz der Mensa zu bauen», sagt er. Dieser wäre wohl die kostengünstigste Variante – und man könne ihn bei schönem Wetter öffnen.