MATTHIAS TAUBE
Geschäftsführer Matthias Taube orientiert sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Als Praktiker weiß er, was geht und was nicht

Interview Ulf Tietge

ANSPRUCH UND WIRKLICHKEIT

Unser Report übers Schulessen („Es ist angerichtet“) wurde für Matthias Taube zum Anlass, uns einen engagierten Leserbrief zu schreiben. Wir wollen es nun genauer wissen! Wie sieht es in der Realität aus? Reicht das Geld? Was muss besser laufen?

Seit 50 Jahren kümmert sich Familie Taube (Menüküche Theißen) um die Schulverpflegung in und um Zeitz in Sachsen-Anhalt. Das Unternehmen begann noch zu DDR-Zeiten als Schulküche und versorgt heute Kinder, Erwachsene und Senioren mit Essen. Mittlerweile werden die Rahmenbedingungen aber immer komplexer und die Ansprüche höher. Geschäftsführer Matthias Taube schrieb uns nach unserem Artikel über Schulverpflegung in Deutschland einen leidenschaftlichen Brief – und das brachte uns dazu, ihn um ein Interview zu bitten.

Herr Taube, lieben Sie Ihren Beruf?
Natürlich! Die Arbeit ist für mich und meine Mitarbeiter eine Herzensangelegenheit!

Andernfalls könnten Sie ihn wohl gar nicht machen. Aber gibt es denn auch genug Lob für diesen Knochenjob?
Ein Lob wäre schon schön, aber mir geht es auch um die Anerkennung unserer täglichen Leistung, dem täglichen Druck, der auf uns lastet.

Das heißt konkret?
Wir haben täglich immer nur eine Chance mit unserem Essen – entweder es schmeckt oder es gibt Kritik, also Gründe zur Verbesserung. Es muss jeden Tag pünktlich in den Einrichtungen sein, egal ob ein Auto kaputt ist, ob es schneit oder ob jemand krank ist. Wir können nicht sagen, „wir kommen morgen“ oder „drei Stunden später“. Da hat keiner Verständnis.

In der öffentlichen Diskussion geht es bei Essen für Kinder um Qualität und um Gesundheit. Hinter den Kulissen aber um den Preis, oder?
Der Preis entscheidet immer, wenn auch manchmal unbewusst. Bei Ausschreibungen heißt es zwar immer, das

Foto: Privat

wirtschaftlichste Angebot soll genommen werden, aber am Ende zählt der Preis. Vor Jahren haben wir bei einer Ausschreibung 1500 Portionen täglich verloren, weil sich unser Oberbürgermeister per Eilantrag für einen Anbieter entschieden hat, der zehn Pfennig (*heute etwa fünf Cent*) pro Portion billiger war. Diese Küche brachte über Jahre das Mittagessen aus dem fast 80 Kilometer entfernten Eisleben zu unseren Kindern nach Zeitz. Wir mussten 15 Mitarbeiter entlassen – so viel zum Thema Regionalität, Nachhaltigkeit und Umweltbilanz.

Spielte die Qualität eine Rolle?
Meist kann man das Essen überhaupt nicht vergleichen. Man müsste sich mindestens zwei Wochen lang das Essen von den Anbietern zur Probe liefern lassen, täglich verkosten und auswiegen. Aber das macht selten jemand.

Was bekommen Sie für ein Schüler- oder Kita-Essen?
Das beginnt bei 2,00 Euro in der Kita und geht bis 2,70 Euro in der Schule. Das hängt immer ab von den Dienstleistungen, die wir zusätzlich erbringen müssen. Das sind zum Beispiel das Kassieren von Essensgeld, die Essensausgabe mit unserem Personal, Lieferung von Geschirr und Besteck, dazu die Rückholung und Säuberung. Diese Dienstleistungen bewirken, ob wir mit 7 oder 19 Prozent Mehrwertsteuer abrechnen müssen. Das ist doch ein Unding! Geben wir das Essen aus, sind es 19, machen es die Schulmitarbeiter, sind es 7 Prozent. Und dass Schulessen höher besteuert wird als Tiernahrung, kann man auch nicht erklären. Es ist eh verrückt, dass manche für Handy, Haustiere oder Hobbys klaglos mehr ausgeben als für das Mittagessen ihres Kindes.

„Man kann nicht alles ausgleichen, was in der Gesellschaft schiefläuft“

MATTHIAS TAUBE ÜBER DIE SONDERROLLE DER SCHULVERPFLEGUNG IM GESELLSCHAFTLICHEN KONTEXT

Die 2,30 Euro sind brutto. Und die 1,93 Euro netto pro Kopf sind nicht nur für die Lebensmittel, sondern auch für Gehälter, Geräte, Energie und Transport. Wie kalkulieren Sie?
Kalkulation ist immer ein schmaler Grat. Wir wollen unseren Kunden ein vollwertiges und schmackhaftes Essen anbieten, obwohl das eigentlich gar nicht geht oder nur, wenn man für eine große Anzahl Kinder kocht. Das führt dazu, dass wir mit unseren Lieferanten immer das beste Preis-Leistungs-Verhältnis verhandeln müssen. Diese Notwendigkeit spiegelt aber auch den vergleichsweise niedrigen Lohn unserer Mitarbeiter wider. Die Zeit unserer Mitarbeiter aber ist ebenso kostbar wie in anderen Branchen. Und dann sind auch noch regelmäßig Investitionen zu finanzieren.

Stimmt es, dass Caterer für Küchen und Menschen auch in den Ferien Miete zahlen müssen oder wenn wie jetzt die Schulen wochenlang geschlossen sind?
Das gibt es tatsächlich und ich spreche da aus Erfahrung. Wir haben eine Schule, da zahlen wir jeden Monat eine Pauschale in Höhe von 180 Euro für

KALTE KÜCHE
Wenn bei Ausschreibungen ein Konkurrent billiger, aber nicht besser ist, vernichtet das Arbeitsplätze

Miete, Nebenkosten und Essenausgabe – auch während der Ferien. Das wirkt sich natürlich immer negativ auf den Preis des Essens aus, ohne dass die Eltern das wissen.

Was kann man für 1,93 Euro je Kopf kochen? Und vor allem wie?
Eines muss klar gesagt werden: Für den Preis kann man keine Bio-Produkte oder Fleisch von glücklichen Tieren kaufen. Aber natürlich kaufen wir bei unseren oft regionalen Lieferanten gute, frische Lebensmittel, aber auch TK-Produkte ein. Wir verwenden auch Convenience-Produkte wie Eierkuchen, geschälte Kartoffeln oder TK-Kartoffelklöße, sonst wäre die Arbeit nicht zu schaffen. Aber auch diese Produkte sind von guter Qualität. Ich sage immer: Hätte es vor 80 Jahren bei meiner Oma schon fertigen Kloßteig im Laden gegeben, hätte sie den bestimmt auch gekauft, um sich die Arbeit zu erleichtern.

„Empfehlen kann ich viel, wenn ich es nicht umsetzen muss!"

MATTHIAS TAUBE ÜBER DIE EMPFEHLUNGEN DER DGE, DIE BEIM GÄNGIGEN PREIS FÜR EIN SCHULESSEN KAUM REALISIERBAR SIND

Was steht bei Ihnen auf dem Speiseplan einer normalen Woche?
Kartoffelsuppe mit Würstchen, Nudeln und Tomatensoße, Fisch mit Senfsoße, Schnitzel mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise …

Im Restaurant wären die meisten dieser Gerichte nicht für unter fünf Euro zu kriegen. Messen wir mit zweierlei Maß?
In der Gaststätte bekommen sie für Kinder Hähnchennuggets mit Pommes für fünf Euro oder noch teurer und da beschwert sich niemand! Es gibt meistens kein Gemüse, Rohkost oder Obst dazu – und keinen stört das. Das ist doch verkehrte Welt! Wo sind denn da die Empfehlungen der DGE?

Auch in Ihrem Brief beziehen Sie sich auf die DGE-Empfehlungen. Tenor: Wir brauchen niemanden, der uns erklärt, wie wir unsere Arbeit zu machen haben.
Wir hatten schon gute Gespräche mit der DGE und die Empfehlungen sind sicher ein Schritt in die richtige Richtung. Doch vieles lässt sich für diesen Preis nicht umsetzen. Wir kochen seit über 50 Jahren und ich denke schon, dass wir wissen, wie es geht – dennoch: wir lernen täglich dazu.

Schulcaterer können einen Beitrag dazu leisten, dass sich Kinder gesund ernähren – aber nicht alles ausgleichen, was in unserer Gesellschaft schiefläuft?
Da sprechen Sie mir aus der Seele. Regeln, Vorgaben und Empfehlungen für andere aufzustellen ist einfach, wenn man sich im sonstigen Leben nicht dran halten muss. Schulessen kann nicht die anderen, negativen Erscheinungen in unserer Gesellschaft wie Bewegungsmangel oder ungesunde Ernährung mit viel zuviel Zucker ausgleichen. Da muss es ein Umdenken geben.

Passen dann Anspruch und Wirklichkeit noch zueinander …?
Das ist ja das Problem! Man will Wein trinken und Wasser bezahlen.

Wie sollte Schulverpflegung organisiert sein? Wäre ein Mindestbetrag von beispielsweise vier Euro eine gute Idee?
Wenn man Mindestlöhne und gute Bezahlung der Mitarbeiter sowie eine hohe Qualität der Kita- und Schulverpflegung fordert, dann muss man auch Mindestpreise für das Mittagessen bzw. die Dienstleistung fordern und durchsetzen. Eine einheitliche Besteuerung mit 7 Prozent muss erreicht werden. Wichtig ist mir auch, dass das Essen 30, höchstens 50 Kilometer weit ausgefahren wird, um zu lange Standzeiten zu vermeiden. Das wäre im Sinne der Ökologie und der Frische, also des Geschmacks. Schulessen soll ja nicht nur gesund sein, sondern auch gut schmecken. Dann wäre das Ziel wirklich erreicht!

FIRMENPORTRÄT

Die Menüküche Theißen (Zeitz, Sachsen-Anhalt) sieht sich als „Partner für den guten Geschmack" und beschäftigt zur Zeit 30 Mitarbeiter. Die Menüküche Theißen entstand 1992 aus einer Schulküche, die Anni Taube seit 1968 geleitet hat. Das Unternehmen versorgt Schulen, Behörden, Unternehmen sowie Senioren auch an Wochenenden und Feiertagen mit Essen. Täglich verlassen 1500 frisch gekochte Essensportionen die Küche.

Mehr Infos unter www.menuekueche-theissen.de

Foto: Privat