



Ein Modell für was?

November 2012 eröffnete Johann Lafer bundesweites Modellprojekt Foodeducation in Bad Kreuznach. Am Gymnasium am Römerkastell wollte der omnipräsente Fernsehkoch aufzeigen, wie eine moderne Schulmensa mit Frischküche funktionieren kann. Invest: ca. 4,2 Mio. Euro, bezahlt vom Kreis und dem Land Rheinland-Pfalz. Lafers Ziel: Fast ausschließlich Produkte aus der Region verarbeiten, die beim Bauern eingekauft werden. Eine fest angestellte Ökotrophologin klärt die Schüler künftig über gesundes Essen auf. Es gibt eine gläserne Probeküche, und auf den Tablets bei der Essensausgabe werden einzelne Zutaten erklärt und abgebildet. Die Schüler können über einen „Mensabeirat“ mitbestimmen, was auf den Teller kommt. Begleitet wird das Projekt von der Hochschule Fulda. Damals betonte der Koch-Profi: „Uns geht es um ein detailliertes Mensamanagement. Zielgruppe sind Schulcaterer und Küchenchefs für Schulmensen.“ Also ein Leuchtturmprojekt für alle, die es (noch) nicht können. Die FAZ titelte damals: „Johann Lafer knöpft sich die deutschen Mensen vor.“ Ein Jahr nach dem mit Pomp und Prominenz bundesweit beachteten Start wurde ein Minus von 58.000 Euro verzeichnet. Damals hieß es, dass die Schulmensa aber auf einem positiven Weg sei, „wirtschaftlich tragfähig“ zu werden. Die Eltern zahlten für das Essen 3,10 Euro und der Landkreis steuerte 1 Euro bei. Nach anfänglich nur rund 150 Essen am Tag waren es nun etwa 500. Dann nach einem Jahr folgte Johann Lafer viel beachtetes Eingeständnis, dass ein frisch zubereitetes Mensaessen à la Foodeducation für 4 Euro nicht zu machen sei. 5,50 Euro müssten es jetzt sein. Die Zahl der Essen lag mittlerweile bei bis zu 700 an Spitzentagen. Seine Erkenntnis: Um aber schwarze Zahlen zu schreiben, müsse noch ein Schulkiosk betrieben werden, dessen Überschuss in die Mittagsversorgung fließe. Dann wurde es ruhig um das Modellprojekt, das der TV-Koch sicher mit besten Absichten initiierte und das ihn „ein hohes sechsstelliges“ Defizit aus eigener

Tasche kostete. Um es kurz zu machen: Mitte 2016 zieht sich Lafer aus der Schulmensa zurück – nachdem man mit der Mensa nach drei Jahren Probezeit erstmals ein Plus erwirtschaftet und eine hohe Zufriedenheit bei Schülern und Lehrern erreicht habe. Der Landkreis verhandelt mit Küchenchef Sebastian Rösler und Johannes Zimmermann, Prokurist von Lafers Betreiberfirma Foodeducation, die anschließend einen Vertrag unterzeichnen. Doch nach einem Jahr ist Schluss. Eine „aus rechtlichen Gründen“ durchgeführte Ausschreibung zum Ende des Schuljahres 2016/17 sorgt für eine faustdicke Überraschung: Unter den elf Cateringfirmen, die sich beteiligten, hat plötzlich nicht Foodeducation, sondern die Berliner „Menüpartner“ die Nase vorn – mit 400 Mensen bundesweit ein erfahrener Schulcaterer. Am Ende bleibt die Frage, was die Gründe waren. Antwort: der Preis. Denn laut Firmenhomepage nehmen die Berliner nur 3,50 Euro pro Mahlzeit. Zu diesem Preis, so Küchenchef Rösler, könne man den hohen Qualitätsstandard nicht gewährleisten. „Aber der Preis stand bisher noch nie im Vordergrund“, wunderte sich Johannes Zimmermann. Und sein Mentor Lafer ärgert sich, dass das Projekt immer noch mit seinem Namen in Verbindung gebracht werde. Komisch. Am Ende bleibt die Einsicht, dass die Spielregeln im Schulmarkt, der nur an rund 180 Tagen im Jahr Umsatz generieren kann, unternehmerisch herausfordernd sind. Der Bonner Schulcaterer Stefan Lehmann warnt: „Mit 1.000 Essen täglich im Kita- und Schulmarkt ist keine Wirtschaftlichkeit zu erzielen.“ Johann Lafer hätte ihn einfach fragen sollen.

Burkart Schmid

Burkart Schmid / Chefredakteur / Burkart.Schmid@dfv.de