Junge Küche am Kräherwald

Gerade mal 28 Jahre alt, hat **Julius Göttl** im Frühjahr 2020 die Leitung der Schulküche in der Stuttgarter **Waldorfschule am Kräherwald** übernommen, wo er selbst die Schulbank gedrückt und 2010 sein Abitur abgelegt hat. „Es ist wirklich fantastisch, welchen neuen Wind Julius in unsere Kantine gebracht hat", erzählt Sabine Romann. Die Schülermutter ist für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig und hilft – wie auch andere Eltern – einmal pro Woche ehrenamtlich in der Küche. „Hier herrscht einfach eine entspannte Atmosphäre", ergänzt sie. „Von den Kräutertöpfen auf den Fensterbänken über die leckeren Gerichte bis zu den tollen Rezepten der Woche zum Nachmachen zu Hause – so bereitet Essen Spaß!" „Ich bin nicht der klassische Kantinenkoch", meint Göttl. „Bei mir gibt es keinen festen Plan. Ich koche vielmehr, was mir in den Sinn kommt. Dazu suche ich mir ein Rezept heraus, das sich gut anhört, und teste es einfach. Wichtig ist mir, dass es viel Gemüse gibt. Das macht geschmacklich sofort etwas her." Sein Trick, um auch die Jüngeren auf den Geschmack zu bringen? „Gemüsesuppe! Die essen selbst die Kleinen gern."

Jeden Tag werden rund 250 Essen für Kindergarten und Hort zubereitet, hinzu kommen noch 80 bis 150 Essen für SchülerInnen und Mitarbeitende – insgesamt also rund 400 täglich. Und was sind in Stuttgart die Lieblingsgerichte? „Kartoffeln oder Spätzle, das geht immer. Da müsste eigentlich auch gar nichts anderes dabei sein", schmunzelt Göttl. „Oder Schupfnudeln mit Apfelmus, das mögen auch viele gern." Als Beispiele für preiswerte Gerichte zählt er Eintöpfe auf, aber auch Milchreis oder den Klassiker Nudeln mit Tomatensoße. „Hülsenfrüchte selbst einzuweichen und zu kochen", lautet sein Tipp, „spart ebenfalls jede Menge – genauso, wie keine Convenience-Produkte zu kaufen!"

Ein reguläres Küchenpraktikum für die SchülerInnen gibt es anders als in Stade und auch zu Göttls eigener Schulzeit derzeit nicht, doch möchte er diese Tradition mittelfristig gerne wiederbeleben. Mit den GartenbaulehrerInnen arbeitet er jetzt schon zusammen und verwendet immer wieder Salate oder Kräuter aus dem Schulgarten.

Vom Schüler zum Chefkoch: Julius Göttl kocht mit Leidenschaft für seine ehemalige Schule am Kräherwald.

„Ich fände es klasse, darüber hinaus Bio-Bauernhöfe aus der Region einzubinden und verbindliche Kooperationen zu vereinbaren", skizziert er weitere Ideen für die Zukunft. „Und ich wünsche mir eine bessere Kommunikation zwischen den einzelnen Waldorfschulküchen. Es wäre sehr hilfreich, wenn es mehr Austausch und Vernetzung oder auch eine Art Leitfaden gäbe." Der Schritt in die Schulkantine habe ihm viel neuen Handlungsspielraum eröffnet, bemerkt Göttl abschließend: „In dem gehobenen Restaurant, in dem ich vorher gekocht habe, war ich ausschließlich für das Gemüse zuständig. Jetzt bin ich Chefkoch und übernehme die komplette Verantwortung für alles, inklusive Personal. Ich würde das wirklich allen Kantinen empfehlen: Junge Köche abzuwerben und sie einfach mal machen zu lassen!"

Appetit bekommen?

Weitere Ansätze für frische und gesunde Gemeinschaftsverpflegung in jedem Alter sowie zusätzliche Lieblingsrezepte aus den hier vorgestellten Schulküchen finden Sie in unserem **Online-Special**. Die KöchInnen und SchülerInnen wünschen viel Freude beim Nachkochen von Kürbisrisotto, Hirsebratlingen und Co.

WWW.SAGST.DE/SERVICE-PRESSE/SAGST-IMPLIZIT