



Sie sind ein eingespieltes Team. Die Küchencrew in der Grundschule Winsen arbeitet Hand in Hand: (von links) Andrea Farr, Stefanie Neusser und Chefkoch Björn Goldmann.



FOTOS: ANDREAS BABEL (8)

# Hier wird frisch gekocht

Einmalig im Landkreis Celle: Dreiköpfige Küchencrew versorgt in Winsen Grundschule und Kindergärten

VON ANDREAS BABEL

Wenn Björn Goldmann seine Kochschürze in der Grundschule Winsen anzieht, befinden sich die Schüler noch im Traumreich. Um 6 Uhr beginnt der 36-Jährige an jedem Schultag seinen Dienst. Goldmann ist seit Beginn des Jahres 2025 Küchenchef in der Winsen Grundschule. Nur in dieser Grundschulküche im Landkreis Celle wird frisch gekocht.

Bevor seine beiden Mitarbeiterinnen Andrea Farr (55) und Stefanie Neusser (46) an diesem Donnerstag gegen 8 Uhr ihren Dienst aufnehmen, hat der gebürtige Celler schon einiges vorbereitet. Es gilt, 334 Mahlzeiten zuzubereiten. „Wir kochen zuerst für die kirchlichen Kindergärten und dann für die Grundschüler“, sagt Goldmann.

Die Soße für die Frikadellen hat er schon hergestellt, die Rinderhack-Bulletten eigenhändig per Hand geknetet. Aus 50 Kilogramm Rinderhack hat er zusammen mit Petersilie, Zwiebeln und Pankomehl zwei große Fleischteigmassen fabriziert. „Und das alles mit den Händen – das ist Handwerk“, sagt er stolz. Hinzu kamen Salz, Senf, Ketchup und Rosmarin.

Andrea Farr hat um kurz vor 8 Uhr damit begonnen, die 334 Fleischbällchen zu formen. Eines nach dem anderen entsteht in den mit weißen Handschuhen geschützten Händen der Hauswirtschafterin. Sie legt sie auf eine Waage. Im Idealfall sollen die Frikadellen 160 Gramm haben, 158 oder 162 sind auch okay.

„So, das sind jetzt die 143 für die Kindergärten“, sagt sie zu ihrem Chef, als sie eine Schale in das Gerüst neben dem Multifunktionskochgerät schiebt. „Dann kannst du gleich mit denen für uns weitermachen“, sagt Goldmann. Er legt die Frikadellen auf die 180 Grad heiße Bratvorrichtung. 35 Stück passen bei einem Vorgang hinein. Zehnmal wird er die ganze Prozedur wiederholen müssen.

Schön saftig braun brät er die flachen Klopse. Die beiden riesigen Öfen hat er schon auf 130 Grad vorgeheizt. „Nach dem Anbraten kommen die Frikadellen dort hinein“, sagt er.

**Die beiden Küchenhilfen sind schon vom ersten Tag an dabei**

Die gelernte Hauswirtschafterin Andrea Farr und die Restaurantfachfrau Stefanie Neusser sind schon vom ersten Tag in der Küche der Grundschule beschäftigt, also seit elf Jahren. Sowohl die vier Kinder von Farr als auch die Tochter von Neusser haben die Grundschule besucht. Insofern kennen sie die Einrichtung auch aus der Perspektive von Müttern.

Auch Stefanie Neusser – sie arbeitet 26 Stunden pro Woche in der Küche, Farr eine Stunde länger – hat sich mittlerweile Handschuhe angezogen und wendet sich der Zubereitung des Salats zu. Mit einem großen Messer zerkleinert sie die Salatköpfe in appetitliche Happen.

Die Arbeit geht ruhig vonstatten. Jedes Mitglied der Crew weiß, was es zu tun hat. In einem riesigen Topf kö-

cheln 65 Kilogramm Kartoffeln vor sich hin. „Bevor wir sie gestern geschält haben, brachten sie noch 80 Kilogramm auf die Waage“, sagt Farr.

Die Kartoffeln und auch Eier bezieht die Küche vom Bauern Thies aus Winsen, hebt Goldmann hervor. Er ist zuständig für Bestellung, Kalkulation und Koordination der Arbeit sowie für den Speiseplan. „In den Briefkasten an unserem Büro kann man gerne Essenswünsche einwerfen“, sagt er.

Man nimmt Rücksicht auf Kinder, die aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen dürfen. Auch für Vegetarier gibt es eine Alternative. Das sind aber nur 4 von 400 Kindern. Für sie wird er noch fleischlose Frikadellen herstellen.

Goldmann trägt eine Schürze aus seiner Hamburger Zeit. Nach der Lehre im Restaurant des Hotelbetriebs „Celler Tor“ in Groß Hehlen arbeitete er ein Jahr lang im Celler „Fürstentum“, ehe er an die Elbe ging. „Dort habe ich unter anderem für Cornelia Polletto gearbeitet“, sagt er. Von der TV-Köchin hat er einiges gelernt, wie auch in der anschließenden einjährigen Zeit in Nordrhein-Westfalen.

Vor sechs Jahren kehrte Goldmann in seine Heimat Celle zurück. In Wietzenbruch war er stellvertretender Leiter der Küche, die für die städtischen Kindergärten kochte. Ehe er eben nach Winsen wechselte, wo er nun daran Freude findet, für Kinder ausgewogene, frische und gesunde Mahlzeiten zuzubereiten. „Manche Kinder haben nicht das Glück, dass sie zu

hause etwas Frisches oder Vernünftiges bekommen“, sagt er.

Die Rückmeldung der Kinder bekommt das Trio am Ausgabetresen mit. Manche Kinder sagen, dass das Essen lecker war, manche sagen auch, wenn es ihnen nicht ganz so gut geschmeckt hat.

Das Essen für die kirchlichen Kindergärten wird um 10.30 Uhr abgeholt. „Das wird dann in den Einrichtungen portioniert“, sagt Goldmann. In den Kindertagesstätten der Gemeinde werden Köchinnen beschäftigt. Hier wird auch frisch gekocht. Für die gemeindlichen Kindergärten werden man nicht auch noch kochen können. „Wir laufen auf Maximum hier“, sagt der Küchenchef.

**Die Kinder essen in zwei Etappen**

Die Mensa wird zwar demnächst vergrößert, weil die Ganztagsbetreuung ausgeweitet werden muss, aber sie wird auch dann nicht die Kapazität haben, dass alle Kinder gleichzeitig speisen können. So kommen zunächst um 13 Uhr die Erst- und Zweitklässler dran, ehe um 13.40 Uhr die älteren Kinder ihr Essen bekommen.

Das frische Obst, das es heute zu dem Hauptgericht gibt, bezieht Goldmann vom Großhandel. Joghurt und Quark verfeinert die Kochcrew selbst, Kuchen und Brot stellt sie auch eigenhändig her.

An diesem Vormittag hat Goldmann auch noch Brötchen belegt. Eine Mitarbeiterin der Verwaltung

holt sie in der Küche ab. „Die sind für das Willkommensfrühstück der neuen Mitarbeiter. Jedes halbe Jahr lade ich alle neuen Mitarbeitenden zu einem Kennenlernfrühstück ein. Heute ist es wieder so weit und natürlich produzieren unsere Spitzenköche solche Dinge selbst“, sagte Dirk Oelmann dazu.

Um 13.30 Uhr spülen die beiden Damen in der Küche schon das Geschirr des ersten Durchgangs, während Weinmann alles für die zweite Halbzeit vorbereitet hat. In Begleitung ihrer Betreuerinnen kommen meist zwei Kinder von einer Klasse und holen mit Tablett Schüsseln an einen Tisch. Jede Klasse sitzt an ihrem festen Tisch, die älteren Kinder decken selbstständig ein.

**Küche ist nur drei Wochen im Jahr geschlossen**

Geschlossen ist die Grundschulküche lediglich drei Wochen lang – in den Sommerferien. Schließlich müssen die Kindergartenkinder auch satt werden und die haben nicht so lange Ferien wie die Schulkinder.

Die Grundschulkinder können für 4,90 Euro eine warme Mahlzeit essen. Zum Jahresbeginn musste der Preis um 50 Cent angehoben werden. Doch die Gemeinde Winsen (Aller) schafft es, diesen Betrieb zu diesem relativ günstigen Preis kostendeckend zu fahren. Und was sagen die Kinder? „Mir schmeckt's“, sagt ein Schüler der Klasse 4 b. Und sein Kumpel pflichtet ihm bei: „Lecker!“



Hauswirtschafterin Andrea Farr (linkes Foto) formt Frikadellen in der Küche der Grundschule Winsen. 160 Gramm sollen sie wiegen. Küchenchef Björn Goldmann (zweites Foto von links) wendet in dem Multifunktionskochgerät Frikadellen, die dort bei 180 Grad Celsius angebraten werden. Stefanie Neusser (drittes Foto von links) schneidet in der Küche Salatköpfe klein. Björn Goldmann und Stefanie Neusser reichen das Essen aus der Küche in die Mensa (rechtes Foto).