

Eine Cafeteria ohne Kinder: Köstliche Aussichten Auch während einer Pandemie

Seit der 50-Jahr-Feier der Deutschen Schule Washington im Jahr 2011 ist viel geschehen:

Wir sind eine internationale Schule geworden (was sich auch in meinen Rezepten widerspiegelt); die Schulküche hat ihr Angebot an Speisen und Getränken erweitert und vegetarische Optionen eingeführt. Und auch die Anzahl der Mahlzeiten hat sich deutlich erhöht: In Spitzenzeiten können es mehr als 450 Mahlzeiten pro Tag sein, was angesichts der Größe der Küche eine ziemliche Herausforderung darstellt.

Man kann viele Geschichten über das letzte Jahrzehnt erzählen, aber wirklich niemand war auf die "Geschichte" einer Pandemie vorbereitet.

Plötzlich musste unsere Schule geschlossen werden!

Und so gab es während der Schließung Online-Kochkurse und regelmäßige Postings mit Lieblingsrezepten aus der Schulküche, die viele schmerzlich vermissen. Die vielen netten E-Mails, die ich während dieser Zeit von Eltern und Schülern erhielt, waren ein tröstlicher Beweis dafür.

Nach den Sommerferien 2020 durften wir zumindest wieder für die Kindergartenkinder kochen und jedes Essen wurde - und wird immer noch - individuell verpackt und frisch in den Kindergarten geliefert.



Verschiedene Brötchen in der GISW-Küche.

Vom Spätherbst 2020 bis zum Frühjahr 2021 kamen dann langsam immer mehr SuS in verschiedenen Hybrid-Modellen zurück auf den Campus, um Essen zu bekommen. Doch wo sollten die SuS essen? Unter Corona-Bedingungen konnten sie dies nicht mehr in der Cafeteria tun. Und so wurde das Konzept entwickelt, für jeden SuS eine Mittagstüte zu verpacken.

Mit viel Liebe und Sorgfalt wurden die Mittagstüten mit warmen und kalten Sandwiches, wie Burritos, Schnitzelbrötchen und Butterbroten mit deutschem Aufschnitt - um nur einige Beispiele zu nennen - sowie einem Stück Obst oder einem Dessert, einem Snack und einem Getränk gepackt und in die Klassenräume gebracht: Eine komplette Mahlzeit in der Tüte, getreu

unserem Motto: "Essen lernen steht auf dem Lehrplan".

Nach den Osterferien, als alle Schüler wieder auf das Schulgelände durften, stieg die Zahl der Tüten von 40-50 Tüten pro Woche auf über 160. Derzeit verteilen wir 220 Mittagstüten an die Schüler; angesichts der Ausstattung und der Größe unserer Küche stoßen wir bereits an die Grenzen des Möglichen. Und es ist doch viel schöner,

für Kinder zu kochen, die in der Cafeteria essen, und den Raum wieder mit Leben füllen. Und so freue ich mich schon darauf, "meine Kinder" wiederzusehen und sie mit der weltbesten Pasta Bolognese zu verwöhnen.

Susanne Köhler
Leiterin der Cafeteria
Deutsche Internationale Schule Washington DC
(DSW /GISW: 1999-heute)



Beschäftigt mit der Zubereitung individueller Mahlzeiten zum Mitnehmen.