

»Verpflegung und Begegnung«

Das Magazin über



Schulverpflegung und
Tagesgastronomie

am **Gymnasium bei St. Stephan**
Mensa-Newsletter Dezember 2022



Gelungener Start ins zweite Catering-Jahr
Das Dezember-Vorwort

Seite 2



Freiwilliges Soziales Jahr (FSJ) an St. Stephan:
Teamgeist und viele soziale Kontakte
Das VuB-Interview

Seite 3



„Wussten Sie schon?“:

Hintergründiges aus St. Stephans Schulmensa

Seite 6



Der SkF stellt sich und seine Einrichtungen vor:
Schwangerenberatung

Seite 7



Küchenchefin Elsa Tonyan über die Schultern
geschaut: Gebrannte Mandeln

Seite 9

Gelungener Start ins zweite Catering-Jahr

Dezember-Vorwort zu unserem Schulverpflegungs-Magazin »Verpflegung und Begegnung«

Die Kooperation steht

Die „Sonnenküche“, der Verpflegungsbetrieb beim „Sozialdienst katholischer Frauen“ (SkF), liegt nur einen Steinwurf weit von St. Stephan im Afra-Seniorenheim im Kleinen Karmelientengässchen direkt hinter dem Klostergarten. Vor gut einem Jahr begann die Kooperation zwischen St. Stephan und der „Sonnenküche“ und es hat sich einiges getan:

Die Arbeitsabläufe zwischen „Sonnenküche“ und Stephaner-Mensa haben sich eingespielt und vor allem hat sich mit dem Einstieg eines FSJ-lers, eines jungen Altstephaners im „Freiwilligen Sozialen Jahr“, die Personalsituation merklich verbessert. In einem Interview (Seite 3-5) stellen wir Patrick Bretthauer und seinen Einsatz in der Schulverpflegung näher vor.

Facetten einer Kooperation

In einer großangelegten Aktion sammelt der SkF jedes Jahr im Dezember mit seinem SkF-Adventskalender eine große Spendensumme ein. Es sind 5.000 Kalender, die in und um Augsburg verkauft werden und einen verlässlichen Erlös bringen. Jeden Tag werden über die Nummer des Kalenders attraktive Preise verlost, die von Augsburger Firmen für den SkF gespendet wurden. Als Schule haben wir in den vergangenen Wochen den Verkauf des Kalenders unterstützt – und erstmals sind auch einige der Bilder hinter den Türchen von Stephanerinnen und Stephanern gestaltet: Kunstlehrerin und OGS-Pädagogin Margarete Kreuzer hat sich hier stark engagiert.

Herausfordernd war auch der Weg, für die Kinder und Jugendlichen der ukrainischen Brückenklasse an St. Stephan das Essen über das „Amt für soziale Leistungen“ finanziert zu bekommen. Hier unterstützen wir mit dem Schulsekretariat den SkF auf der Abrechnungsseite und konnten mit dem Amt ein Pilotprojekt vereinbaren. Es läuft über Essenscoupons, die wir mit dem Amt nach Schuljahresphasen abrechnen: Anfang Januar steht nun die erste Abrechnung an – und wir hoffen, dass das Konzept aufgeht und fortgesetzt werden kann.

Vorweihnachtliches und Weihnachtliches

SkF-Küchenchefin Elsa Tonyan hat für unsere Rezepte-Seite diesmal Gebrannte Mandeln zubereitet: Das Rezept stellen wir auf Seite 9 zur Verfügung. Und auch unsere Reihe, in der sich der SkF mit seinen vielfältigen Einrichtungen vorstellt, setzen wir fort und haben uns – in enger Absprache mit SkF-Geschäftsführerin Martina Kobriger – für die „Schwangerenberatung“ entschieden (Seite 7-8): Bis heute wiederholt sich die weihnachtliche Erfahrung von Bethlehem, dass schwangere Frauen Unterstützung und Hilfe benötigen.

Am Ende des Jahres bedanken wir vom Mensa-Newsletter „Verpflegung und Begegnung“ uns für Ihr Interesse an den Fragen rund um die Schulverpflegung. Feiern Sie ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und kommen Sie gut in ein gesundes neues Jahr 2023!

Freiwilliges Soziales Jahr (FSJ) an St. Stephan: Teamgeist und viele soziale Kontakte

Das Magazin »Verpflegung und Begegnung« (VuB) konnte **Patrick Bretthauer** zum VuB-Interview begrüßen. Patrick ist 17 Jahre alt, hat im Frühjahr an St. Stephan sein Abitur abgelegt und macht seit September ein „Freiwilliges Soziales Jahr“ (FSJ) beim Sozialdienst katholischer Frauen (SkF). Die Stelle heißt offiziell „Schülercafé an St. Stephan“ und wird getragen vom SkF.



Patrick gehört schon fest zum Gesicht der Mensa von St. Stephan: Sein Freiwilliges Soziales Jahr umfasst eine bunte Fülle an Aufgaben.

VuB: Wie schaut dein Tag als FSJ-ler aus, der im Mensabereich von St. Stephan seinen Schwerpunkt hat?

Patrick: Mein Tag ist ziemlich getaktet: Mein Dienst beginnt um acht Uhr, bis neun bin ich in der Küche im Afraheim, dem Seniorenheim des SkF hinter dem Klostergarten. In der Früh schon bereiten wir das Essen vor. Dann bin ich für eine Stunde hier an der Schule für Pfandrückgabe und Betreuung des Snack-Automaten. Danach wird in der Küche im Afraheim gekocht und zubereitet. Daraufhin komme ich wieder an die Schule und bereite die Mensa vor: Besteck- und Tablettwagen, Essenswärmer und Tellerwärmer, Spülmaschine und Ausgabebereich. Kurz vor zwölf bin ich wieder im Heim und spiele ein paar Minuten Klavier für die Bewohner, zum Beispiel alte Schlagerlieder, bevor das Austeilen des Essens an die Bewohner im 2. und 3. Stock beginnt, die nicht in den Speisesaal kommen können.

Gegen halb eins bin ich dann wieder in der Schule, da beginnt der Betrieb der Mensa ganz schnell: Ich bin an der Kasse, scanne die Essenskarten, kassiere ab und gebe die Getränke aus. Wenn alle versorgt

sind, mache ich auch Mittag und setze mich zum Essen zu den Lehrern oder zu Schülern. Das Aufräumen und Spülen in der Mensa braucht seine Zeit. Sobald für den nächsten Tag alles klar ist, gehe ich in die Nachmittagsbetreuung in der Offenen Ganztageschule (OGS). Ich helfe bei Hausaufgaben, mache individuelle Lernbegleitung und bin oft mit den Kindern draußen zum Freizeitangebot, vor allem machen wir Ballspiele. Um vier ist Dienstschluss.

VuB: Dein Alltag setzt sich aus vielen Puzzleteilen zusammen: Du bist im Altenheim vor allem in der Küche, du bist in der Mensa und in der Ganztageschule. Wie empfindest du diese Vielgestaltigkeit?

Patrick: Ich finde diesen Rhythmus sehr gut, es ist immer abwechslungsreich und die Aufgaben sind sehr unterschiedlich. Die Tage wurden sehr bunt, als Mitte September endlich Mensabetrieb und Nachmittagsbetreuung angingen.

VuB: Wie ist es für dich, alle Schritte der Essenzubereitung von der Warenanlieferung bis zur Speisenausgabe mitvollziehen zu können?

Patrick: Ich finde das sehr interessant und auch sehr hilfreich, weil ich auch zuhause mit dem Kochen angefangen habe. Ich kann viel mitnehmen, wie man richtig kocht und Lebensmittel vorbereitet. Von der Köchin, Frau Tonyan, kann ich mir richtig viel abgucken.

Sie zeigt mir, wie ich Zutaten richtig zuschneide, was man in Würfel oder in Scheiben schneidet, wie ich Küchengeräte vom Messer bis zum Herd richtig bediene oder wie man würzt. Einmal war das Salz nicht rechtzeitig nachgeliefert worden – und sie hat mit anderen Würzzutaten einen tollen Geschmack hingebacht.

VuB: Wir sehen beim Essen ja nur das Ergebnis, das auf den Teller kommt. Könntest du den Weg vom Ausgangsprodukt bis zur servierfertigen Speise genauer beschreiben?

Patrick: Was in der Küche ankommt, ist immer gute, hochwertige und frische Ware, vom Gärtner, vom Metzger oder vom Großhändler. Jeden Morgen ist es immer aufs Neue total stressig, wie wir die vielen Arbeitsschritte überhaupt hinbekommen sollen, wenn Mitarbeiter krank sind oder Urlaub haben. Frau Tonyan überlegt, wie wir das schaffen können – und wir schaffen es immer, das Essen rechtzeitig fertigzustellen, manchmal sind wir sogar früher fertig.

Salat beispielsweise macht viel Arbeit: Die frischen Salatköpfe werden geschnitten und zweimal gewaschen. Bis das an die Ausgabe kommt, sind viele Handgriffe notwendig. Obstsalat etwa ist meine Aufgabe, die Ananas ist schon vorgeschnitten und gezuckert. Bei Kiwi und Trauben und Äpfeln ist jeder Schnitt von mir.



Seine Mittagspause – gegen Ende der Verpflegungszeit – verbringt FSJ-ler Patrick gerne mit Schülerinnen und Schülern, die das Essen genießen, an dessen Zubereitung er täglich tatkräftig mitarbeitet.

VuB: Wie empfindest du es, wenn du Essen aus gibst, bei dem du selber jeden Handgriff erspürt hast?

Patrick: Das ist ein schönes Gefühl zu sehen, dass man wieder viel geschafft hat: Ich hab's selber gemacht und andere finden's prima. Das erfüllt einen. Wenn vom Obstsalat was übrig bleibt, bring ich den in die OGS. Da ist es toll mitzuerleben, wie sich alle freuen und den Fruchtsalat mit Genuss verspeisen.

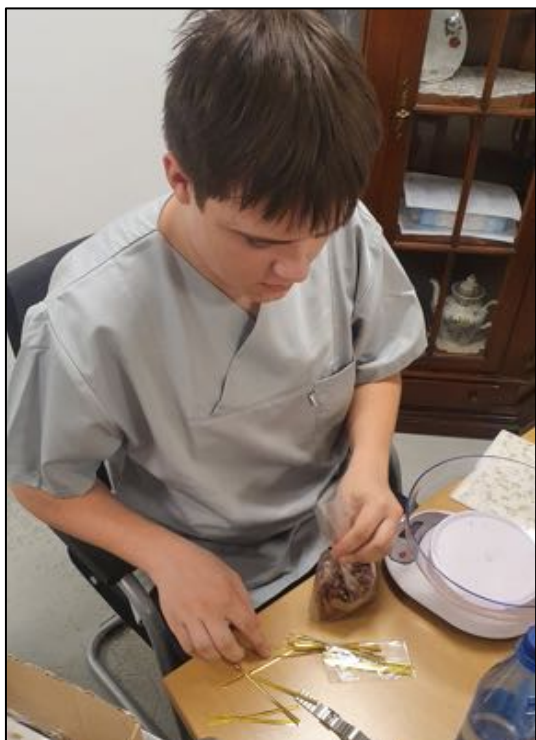
Wenn ich mich in der Mensa zu anderen an den Tisch setze, frage ich schon mal, wie sie das Essen finden. Ich habe noch nie etwas Schlechtes über das Essen gehört. Da ist jeder positiv eingestellt, egal ob Unterstufe oder Oberstufe.

VuB: Wie gefällt dir das Arbeitsklima? Ihr seid ja ein sehr kompaktes Team und du bist sehr nah an Küchenchefin und Hausleitung dran.

Patrick: Das Arbeitsklima ist sehr entspannt. Es wird darauf geachtet, dass es zu keiner Überforderung kommt. Zugleich wird mir vieles zugetraut und mir sehr viel Verantwortung übergeben. Ich habe einige Freiräume und ich werde sehr gut angeleitet.

VuB: Du hast zu den Senioren im Afraheim Kontakte, sie kennen dich mittlerweile und du machst Musik für sie. Wie reagieren sie insgesamt darauf, dass ein junger Erwachsener im Haus ist?

Patrick: Es gibt viele, die freuen sich, mich zu sehen. Ich bin einfach jung, ich bin ein anderes Gesicht. Wenn ich Klavier spiele, das ist im Erdgeschoss im Speisesaal, kommen viele zu mir und bedanken sich, dass ich für sie gespielt habe. Dabei habe ich ja gerade erst mit dem Klavierspielen angefangen. Mit manchen unterhalte mich bei der Essensausgabe ein oder zwei Minuten, weil sie sich echt freuen, jemanden zu haben, mit dem man mal reden kann. Ich glaube, viele kennen meinen Namen noch nicht, weil ich mein Namensschild nicht trage. Viele kennen mich als „den Jungen“.



Beim Abpacken von Gebrannten Mandeln:
Patrick hat beim SkF an vielen Stellen zu tun.

VuB: Wie würdest du insgesamt nach vier Monaten die Tätigkeit eines Freiwilligen Sozialen Jahres (FSJ) für Gleichaltrige beschreiben oder empfehlen?

Patrick: Meine FSJ-Stelle gehört zum Bayerischen Roten Kreuz. Im Laufe des Jahres haben wir fünf Wochen-Seminare, wo ich mich mit anderen FSJlern austauschen kann. Wir sind alle der Meinung, dass das FSJ extrem gut ist für uns, weil wir da wirklich viele Erfahrungen mitnehmen. Zudem ist es eine gute Zeit, um sich auf ein Studium vorzubereiten. Es gibt viele, die jetzt eben für den Mediziner-test lernen oder Wartezeiten überbrücken. Ich will ja Musik-Lehramt studieren und kann mich auf Gesangs- und Klavierunterricht konzentrieren. Ich kann ein FSJ nur empfehlen.

VuB: Hast du das Gefühl, dass du tatsächlich sozial arbeitest, gemeinschaftsorientiert und menschenbezogen?

Patrick: Ja, die soziale Ausrichtung meines Tuns merke ich an vielen Stellen, ganz stark aber in der OGS, wo ich nachmittags helfe. Viele freuen sich,

wenn ich komme. Als ich letzte Woche nicht da war, habe ich oft gehört, dass ich vermisst wurde. Und viele freuen sich, wenn ich zu ihnen ins OGS-Zimmer komme und Zeit für sie mitbringe. Diese sozialen Erfahrungen sind wirklich schön.

VuB: Vielen Dank, Patrick, für dieses facettenreiche Interview!

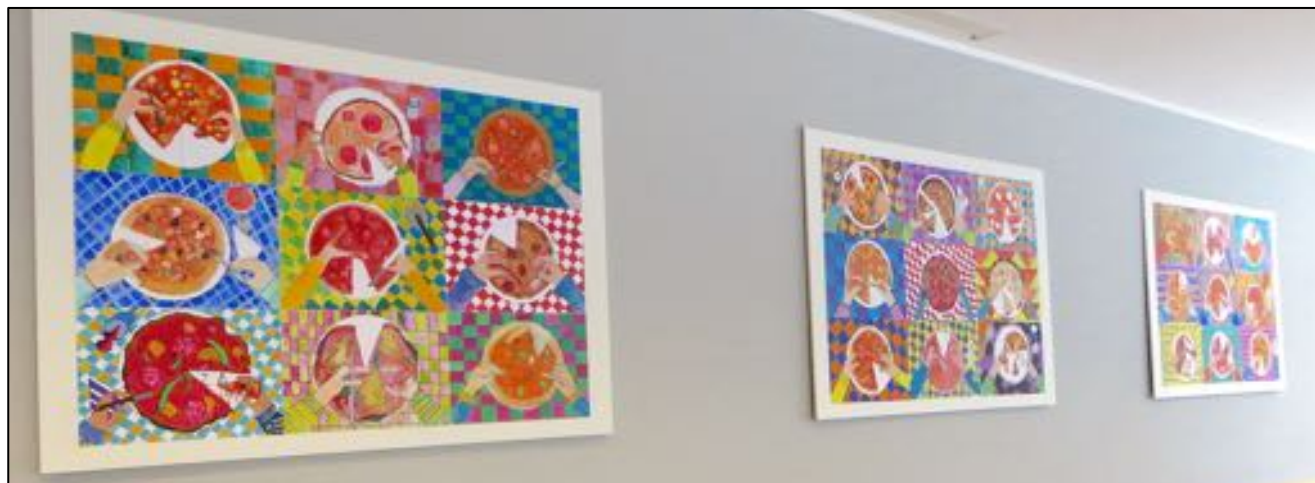
Wussten Sie schon ...

... dass in der Mensa von St. Stephan mittlerweile jeden Tag Pizzatag ist?



Das Thema Wandgestaltung und Verlebendigung des Mensa-Raumes hat uns länger beschäftigt: Auf dem Klassensprecherseminar in Weißenhorn Mitte Oktober war es ebenso ein Gesprächsthema wie im Team der Offenen Ganztageschule (OGS).

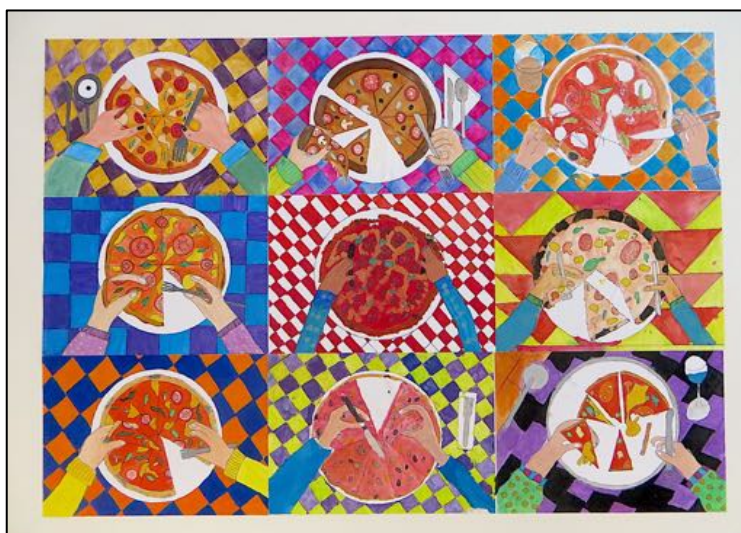
OGS-Pädagogin Margarete Kreuzer, die auch als Kunsterzieherin bei uns an St. Stephan tätig ist, nahm sich nach mehreren Vorüberlegungen beherzt der Sache an:



In der 6. Jahrgangsstufe gab sie den Gestaltungsauftrag aus, eine Pizza zu malen – aber neben der Pizza auf dem Teller sollten in jedem Bild auch die Hände des Essenden zu sehen sein.

Auf drei Faserplatten wurden jeweils drei auf drei Bilder appliziert und somit in ein Großformat gebracht, das die Ostwand des Speiseraumes auf eine bunte, bewegte, vielfältige und zugleich rhythmisierte und geometrisch anmutende Art füllt.

Vielen Dank an alle Künstlerinnen und Künstler für diese tolle Idee, worin die Stichworte „Kunst“, „Essen“ und „Selbstgemacht“ aufs Schönste umgesetzt sind! Täglich bewahrheitet sich nun aufs Neue: Das Auge isst mit!



»Verpflegung und Begegnung« stellt in jeder Ausgabe ein Stück SkF vor:

Schwangerenberatung

Katholische Beratungsstellen für Schwangerschaftsfragen

Eine **Schwangerschaft** löst neben großer Vorfreude in vielen Fällen auch Unsicherheiten und Ängste aus. Die Schwangerschaftsberatung unterstützt Frauen, Männer und Paare unabhängig von Nationalität und Religion **vertraulich, kostenfrei und auf Wunsch auch anonym** bis zum 3. Lebensjahr des Kindes.



Neben der allgemeinen Beratung werden auch Unsicherheiten und Ängste offen angesprochen. Hauptziel der Schwangerschaftsberatung ist es, die **Entscheidungs- und Erziehungskompetenz** der Eltern zu stärken und den werdenden Eltern das alltägliche Leben mit dem Kind zu erleichtern. Die Gespräche verlaufen ergebnisoffen.

Um möglichst viele Unsicherheiten auszuräumen, wird z. B. auch in finanziellen oder rechtlichen Fragen geholfen. Zur **finanziellen Unterstützung** kann die Beratungsstelle Mittel aus dem Bischöflichen Hilfsfonds „Pro Vita“, der Landesstiftung „Hilfe für Mutter und Kind“ oder der Aktion „Sternstunden“ beantragen.

Neue Fragen und Ängste entstehen durch den zunehmenden Einsatz von **Pränataldiagnostik**. Die schwangeren Frauen und ihre jeweiligen Partner müssen entscheiden, ob und wenn ja, welche Tests gemacht werden sollen und wie sie mit den jeweiligen Ergebnissen umgehen.

Darüber hinaus begleitet die Beratungsstelle auch Paare nach einer Frühgeburt oder nach dem Verlust eines Kindes durch Tot- oder Fehlgeburt und bei unerfülltem Kinderwunsch.

Neben der klassischen Beratung im Einzelgespräch werden zur Unterstützung und Stärkung junger Familien auch Frühe Hilfen und Gruppen für Kleinkindfamilien angeboten.

Ein Fallbeispiel



Frau R. und ihr Mann erwarten ihr erstes Kind. Frau R. würde sich gerne auf das Baby vorbereiten, doch Zukunftsängste erlauben ihr das nicht. Sie suchen die Beratungsstelle auf, weil sie kein Geld mehr für Lebensmittel und wichtige Medikamente haben. Wegen Mietrückständen hat die Familie die fristlose Kündigung für ihre Wohnung bekommen. Herr R. hatte einen befristeten Arbeitsvertrag im Baugewerbe, der saisonbedingt nicht verlängert wurde. Das Arbeitslosengeld lässt auf sich warten. Das Geld von Frau R. wurde bereits für die Tilgung von geringen Schulden ausgegeben, die vor der Geburt des Kindes noch bereinigt werden sollten.

In der Beratung und in Zusammenarbeit mit anderen Fachstellen gelang es, die Wohnung zu sichern. Es wurden finanzielle Hilfen für die Babyerstaussstattung und die Mietrückstände bei der Landesstiftung „Hilfe für Mutter und Kind“ beantragt und eine Soforthilfe durch den Bischöflichen Hilfsfond „Pro Vita“ gewährt. Die Familie konnte entlastet werden und neuen Mut für die erste Zeit mit dem Kind fassen.

Kontakt

Die Beratung in allen Fragen rund um Schwangerschaft, Geburt und die ersten drei Lebensjahre eines Kindes ist auch im Internet vertreten:

<http://www.skf-schwangerenberatung.de>



Der Elsa über die Schultern geschaut: Gebrannte Mandeln



Zutaten

200 g Mandeln

100-200 g weißer Zucker (oder eine Mischung aus weißem und braunem Zucker)

50-100 ml Wasser (abhängig von der verwendeten Zuckermenge)

nach Wunsch etwas Zimt, gemahlene Vanille oder Vanille-Zucker, Kakao oder Lebkuchengewürz

große Pfanne oder Topf und Pfannenwender

Zubereitung

- Wasser, Zucker und Gewürze in die noch kalte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Mandeln hinzugeben, sobald das Zuckerwasser kocht.
- Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, so dass nach und nach das Wasser verdunstet. Dabei wird der Zucker flüssig und dunkel und es bilden sich Karamelfäden. Nach einer Weile wird der Zucker krümelig und legt sich um die Mandeln. Beim Karamellisieren durch beständiges Rühren und Wenden darauf achten, dass der Zucker nicht anbrennt.
- Wenn der Zucker an den Mandeln haftet, die Pfanne vom Herd nehmen. Die Mandeln auf einem Backpapier o. ä. verteilen und entweder noch warm oder abgekühlt darreichen.



Küchenchefin Elsa Tonyan bereitet im Advent große Mengen an Gebrannten Mandeln zu: Der SkF verkauft sie auf einem Augsburger Weihnachtsmarkt. Als Eingetragener Verein ist das eine willkommene Möglichkeit, die vielfältige soziale Arbeit des SkF finanzieren zu helfen.