

# Geschmack macht Schule

**Finkbeiners Kostprobe:** Immer nur Pommes und Burger? Viele Jugendliche wissen wenig über gesunde Mahlzeiten. Wie eine praxisnahe Ernährungsbildung aussehen könnte, zeigt die IGS Linden. Ein Blick in eine ganz besondere Versuchsküche.



Von Hannes Finkbeiner

Nichts bleibt von den selbst gemachten Nudeln mit Rucola-Pesto und geschmorten Tomaten an diesem Nachmittag übrig. Die Schüsseln sind leergekratzt, als die neun Schülerinnen und Schüler der Integrierten Gesamtschule (IGS) Linden aufstehen und das Geschirr spülen. Damit endet an der Berufsbildenden Schule 2 (BBS 2) für Gastronomie und Lebensmittelhandwerk der vierte Block des Fachpraxisunterrichts, ein Pflichtmodul in der neunten Klasse. Wobei der Fachbereich frei wählbar ist. Die einen treibt es an die Werkbank, die anderen an den Herdblock. Mittwochs um 13.30 Uhr geht es los, gegen 15 Uhr wird gemeinsam gegessen. Eineinhalb Stunden trennen Arbeit von Vergnügen, den leeren vom vollen Magen – aber hat der Kochnachwuchs nur Nudelhunger oder auch Wissensdurst?

Berufsschullehrer Marcus Heering wirft sich während des Unterrichts jedenfalls mit einer Energie ins Geschehen, als würde in wenigen Minuten die Jürs aller TV-Kochshows auf einmal zum Mittagessen erwartet. „Du musst hier 90 Minuten Sendung machen, sonst schalten die Schüler ab“, sagt der 60-jährige Küchen- und Konditormeister. Von stumpfer Unterhaltung ist sein Unterricht jedoch weit entfernt. Da wird das Kneten des Nudelteigs mit drei erklärenden Sätzen zu Klebereiweiß (auch bekannt als Gluten) gewürzt. Während einer Pfanne der Duft von Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin entsteigt, gibt es eine Wissensexkursion über ätherische Öle. Mit kurzen theoretischen Appetithappen stößt Heering die Türen seines Fachgebiets auf. Was hier



Neue Perspektiven am Herd: Der Kochnachwuchs der IGS Linden lernt in der BBS-Schulküche, wie man Tomaten schmort (großes Bild). Tijan lässt sich von Lehrer Marcus Heering auch zeigen, wie frische Nudeln gemacht werden, und bereitet dann Rucola für das passende Pesto zu (runde Bilder). FOTOS: TIM SCHAARSMIDT

passiert, ist kein Kochunterricht: Es ist Geschmacksschule.

## Blindverkostung mit Salzgurken

Schon die Auftaktveranstaltung einige Wochen zuvor zeigt, wie nötig dieser Punkt für das Grundverständnis des Themas ist. Heering startete mit einer Blindverkostung von Salzgurken, Äpfeln, Limetten, Radicchio und Parmesan, um den Schülerinnen und Schülern die Grundgeschmäcker salzig, süß, sauer, bitter und umami (das bedeutet: herzhaft, würzig) vorzuführen. Erkannt wurden die Lebensmittel beim Geschmackstest nur selten. Warum? Wer Äpfel nur als Saft zu sich nehme, wisse unter Umständen nicht, wie sich ein Apfel im Mund anfühle, formuliert es Heering dip-

lomatisch. Undiplomatisch formuliert: Es wird von unseren Kindern erwartet, dass sie eins und eins zusammenzählen können, aber können sie Zucchini und Gurken nicht auseinanderhalten, sind sie mitleidiges Lächeln und amüsiertes Kopfschütteln das höchste der Gefühle.

Dabei ist längst klar, dass das Essverhalten jedes Einzelnen eine gesellschaftspolitische Verantwortung mit sich bringt, sei es in puncto Umweltschutz, Tierwohl oder auch Gesund-

heit. Themen, die nicht ideal von Hauswirtschafts- oder Biologieunterricht aufgefangen und gefestigt werden können. Beispiel: In einem Kurs des Berufsgymnasiums bereitet Heering etwa einen Kaiserschmarrn zum Frühstück zu, mit viel Butter und viel Zucker.

Er erzählt, dass die Schülerinnen und Schüler das üppige Morgenmahl mit Genuss verschlungen hätten. In der Folgewoche bohrt er nach. Vielen der Testesser fiel auf, dass sie erstaun-

lich schnell wieder hungrig waren. Das ist dann der ideale Ausgangspunkt für Heering, um das Thema Müsli und die längere Sättigung durch Ballaststoffe anzupacken. So geht Essensbildung.

## Familien fehlt Zeit zum Kochen

Was hier an Mittwochnachmittagen passiert, ist allerdings eine freiwillige Kooperation der BBS 2 mit der IGS Linden. Sollte die Vermittlung von praxisnahen Grundkenntnissen über ein so lebensbedeutendes Thema gänzlich der Verantwortung der Familie und dem Engagement von Schulen überlassen werden? Oder mal weg von hochtrabender Geschmackskunde: Glaubt man nämlich Lehrkräften der beiden Schulen, bleibt in vielen Familien

keine Zeit zum Kochen – dabei mangelte es mitunter an Geld, doch eben auch schlicht an der Lust und Motivation. Das Schulesen sei deswegen teilweise das Einzige, was Kinder am Tag zu essen bekämen.

Vor diesem Hintergrund ist es bemerkenswert, welchen geringen Stellenwert die Ernährungsbildung in der Landespolitik genießt. Die Grünen haben Ernährung und Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen immerhin in ihrem vorläufigen Parteiprogramm für die Landtagswahl 2022 berücksichtigt. Von SPD, FDP oder auch der CDU, die ja sogar anstrebt ein Kinderministerium zu gründen, gibt es dazu noch wenig Konkretes.

Experte Heering glaubt, es liege auch an den Kosten, am Mangel an Lehrkräften und letztlich natürlich am Willen. Aber setzt man hier nicht aufs falsche Pferd? Da werden auf Bundesebene komplexe Nährwertampeln entwickelt, Limo-Steuern und Werbeverbote für Junkfood diskutiert, aber es braucht eine BBS 2 und einen Marcus Heering, um ein paar Jugendlichen beizubringen, wie man eine frische Pizza mit Grillgemüse und Mozzarella macht – dieses Gericht steht nämlich unter anderem in den kommenden Wochen auf dem Speise-, pardon Stundenplan.



Fertig: Ein Nudelgericht wie aus der Profiküche.

## #YOURCHANCE

Das Event für Studieninteressierte



In Kooperation mit der Fachhochschule für die Wirtschaft Hannover

## NUTZE DEINE CHANCE

Bei der #YOURCHANCE trifft Ihr **Top-Arbeitgeber aus der Region**. Informiert Euch über Ausbildungs-/Studienmöglichkeiten, duale Studienangebote und mögliche Karrierewege.

### HIGHLIGHTS:

- Lerne potenzielle Arbeitgeber kennen
- Impulsvorträge
- Bewerbungsmappen-Check
- Studienfinanzierungsberatung
- Live Podcast mit 96 Profi Hendrik Weydandt und weiteren Gästen

Datum: 21.05.2022  
Uhrzeit: 11-16 Uhr

Ort: Freundallee 15,  
30173 Hannover

Alle Infos unter: [www.your-chance-hannover.de](http://www.your-chance-hannover.de)



## Ein Döner mit ganz besonderer Anziehungskraft

Vor dem Imbiss „La Muro“ an der Limmerstraße sind zwei Stunden Wartezeit keine Seltenheit – Inhaber Murat Stipek erklärt, warum das so ist

Von Josina Kelz

Es steht Döner zum Frühstück auf dem Speiseplan. Obwohl das „La Muro“ erst um 11 Uhr öffnet, bilden sich jetzt schon die ersten Menschentrauben vor dem Dönerladen. Über den Tag wird die Schlange immer länger, die Wartezeit beträgt zwei Stunden. Was ist so anders am dortigen Döner?

Inhaber Murat Stipek (44) verrät sein Erfolgsrezept. „Wir haben nicht nur Döner-, Hähnchen-, Lamm- und Sucuk-Spieße, sondern auch einen Spieß aus Schweizer Käse und einen veganen Spieß.“ Der besteht nicht aus Fleischersatzprodukten, sondern aus gehacktem Gemüse vom hannoverschen Händler Ilias. Für Veggies gibt es eine weitere Option: „Unseren Falloumi-Döner – der besteht aus Falafeln und Halloumikäse.“

Sind es die vegetarischen und veganen Optionen, die den Massenandrang an der Limmerstraße ausgelöst haben? „Jein“, sagt der Dönermann. Es gehe um viel mehr, „aber die Veganer haben mir viele Kunden gebracht“, gibt er zu. Der Kassenschlager ist der „La Muro Döner“, der aus mit Käse überbackenen Pommes besteht – und nur 5 Euro kostet.

Genau wie alle anderen. „Was wir in unsere Döner packen, würde in einem anderen Laden als XXL-Döner für 8 Euro verkauft werden“, wirbt Stipek. Den Umsatz holt er über die Mengen rein. „Wir sind hier an der Limmerstraße, die meisten sind Studenten. 5 Euro ist ein fairer Preis – und der Döner ist so groß, dass er als Tagesmahlzeit reicht.“ Das hat sich rumgesprochen. Doch der Chef lächelt gequält. „Ich bin eher traurig, wenn die Leute so lange warten müssen oder ich nachts um 1 Uhr die letzten 100 Menschen wegschicken muss.“

Denn irgendwann müssen Stipek und seine Frau Songül (39) auch mal schlafen. Ab 7 Uhr stehen sie im Laden, schnippeln die Salate, bereiten alles vor. „Meine Frau macht das am schönsten. Ohne sie wäre das ein normaler Dönerladen.“ Sie ist für den typischen „La Muro“-Geschmack verantwortlich. Frischkäse kommt aufs Fladenbrot, neben Fleisch und Fleischalternativen folgen Grillgemüse, Granatapfelkerne, Zitronensaft und Paprikapaste – alles hausgemacht.

Die beiden haben sich kennengelernt, als sie 16 Jahre war. Vier Monate später heirateten sie, mit 18 kam das erste Kind, insgesamt sind es drei geworden, mittlerweile 21, 18 und 16 Jahre alt. Sein Onkel Mehmet Terlik habe 1965 den ersten Dö-

nerladen in Hannover eröffnet, erzählt Stipek. Seine Mutter half dort mit, das Gastro-Gen wurde an Murat weitergegeben. „Trotzdem habe ich nach meinem Schulabschluss Autolackierer gelernt.“ Doch die Anziehungskraft zur Gastronomie war stärker. „Mein Onkel brachte mir bei, nicht nach Rezept zu kochen, sondern nach dem Herzen.“

2007 eröffnete Stipek seinen ersten Laden mit seiner Mutter Fatma Terlik (62) in Anderten. Sechs Jahre später zogen sie nach Lehrte um, 2016 ging es nach Hildesheim, 2018 dann an die Limmerstraße. 2020 begann der Hype, nach der einjährigen Schließung wegen eines aufwendigen Umbaus ging der Erfolg durch die Decke. Finanziell wurde das für die Stipeks ein hartes Jahr. „Wir haben keine Hilfe von der Stadt bekommen. Die Schwiegereltern mussten uns helfen, über die Runden zu kommen.“

Dann am 29. April die Wiederöffnung. „Am ersten Tag gab es eine Wartezeit von sechs Stunden“, erzählt Stipek. Einen weiteren Mitarbeiter möchte er noch einstellen – mehr nicht. „Ich will, dass das ein Familienbetrieb bleibt.“ „Muro“ ist übrigens der türkische Spitzname für Murat, das „La“ sollte dem Namen einen internationalen Klang geben.

Die Stipeks stammen aus der Türkei. „Aus Kahramanmaraş, der Stadt, wo das türkische Eis herkommt.“ 1992 kam Murat nach Deutschland, der Döner-Onkel lebte schon hier, Songül noch in der Türkei. „1999 machte ich drei Monate Heimaturlaub, da lernte ich sie kennen – und nahm sie mit.“ An die Heimat erinnert die Wanddeko mit Schwertern und Teppichen, dazu orientalische Laternen und anatolische Hocker, die nun draußen an der Limmerstraße stehen. Wenn man sie vor lauter Menschen überhaupt sieht.



Heiß begehrt: Murat Stipek präsentiert den Verkaufsschlager. FOTO: NANCY HEUSEL