

## Besuch bei Hofmann Menü (10.11.2010)



*Manufaktur seit 1960*

Am 10. November 2010 besuchten drei Schüler des Mensa-Arbeitskreises zusammen mit dem Geschäftsführer des Zweckverbands, Herrn Frey, der Leiterin

der Mensa, Frau Schmidbauer, der stellvertretenden Schulleiterin der Abteilung Werkrealschule, Frau Boeren und drei ehrenamtlich in der Mensa arbeitenden Eltern den Lieferanten des Mensa-Mittagessens in Boxberg-Schweigern, die Firma „Hofmann Menü“.

Zu Beginn, um ca. 9Uhr, präsentierten uns der Verkaufsleiter, Herr Märkle, und der Bezirksleiter, Herr Reinmuth, bei Kaffee und einem kleinen Vesper ausführlich die Firma Hoffmann Menü. Die 1960 gegründete Firma besteht grundsätzlich aus zwei Teilen, einerseits der Herstellung von abwechslungsreicher und schmackhafter Verpflegung, individuell zugeschnitten sowohl für Schulen und andere soziale Einrichtungen als auch für Betriebskantinen und -restaurants und weitervermittelnde Dienste wie „Essen auf Rädern“, andererseits dem Catering für die selbigen Einrichtungen. Für die dafür täglich hergestellten 100.000 Portionen Essen hat die Firma 1200 Mitarbeiter und einen eigenen Fuhrpark für die Lieferung. Bei der Herstellung legt Hofmann Menü großen Wert darauf, nicht nur ein schmackhaftes Essen bieten zu können, sondern auch eine hohe Qualität zu bieten. Um das verwirklichen zu können, setzt Hofmann Menü auf die langjährige Partnerschaft mit sorgfältig ausgewählten Lieferanten und landwirtschaftlichen Betrieben. Dabei wird sichergegangen, dass ausschließlich beste Zutaten aus der Natur sowie Fleisch mit bekannter Herkunft verwendet wird, wobei Hofmann Menü bestrebt ist, die Transportwege gerade für Tiere möglichst gering zu halten. Außerdem will die Firma handwerklich bleiben, so besitzt sie eine eigene Fleischzerlegung und eine eigene Gewürzküche, steckt etwa ihre Schaschlikspieße oder wickelt die Rouladen traditionell von Hand und vieles mehr. Zusätzlich folgt sie seit 2003 dem Reinheitsgebot, keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe, seit 2008 auch keine Farbstoffe in ihren Menüs zu verwenden. Dafür wurde die Firma auch immer wieder prämiert, sie wurde dieses Jahr zum 19. Mal mit dem „Preis der Besten

– Gold“ im DLG-Qualitätswettbewerb für langjährige hervorragende Leistungen ausgezeichnet.



Von links nach rechts: Herr Märkle, Herr Frey, Michael Kirn, Michael Scheller, Frau Boeren, Herr Reinmuth, Frau Löchelt, Frau Weller, Frau Peyer, Frau Schmidbauer, Jonas Stegmaier

Anschließend führte uns Herr Reinmuth durch die Fleischzerlegung, die eigentliche Küche und die Qualitätskontrolle, natürlich unter strengen hygienischen Vorschriften. In der Fleischzerlegung fängt die Arbeit um 2 Uhr morgens an, so dass die Köche rechtzeitig die Menüs zubereiten können. Hier wird das Fleisch von Hand zerlegt und jedes Teil für ein bestimmtes Menü vorbereitet, sodass in der Küche schnell und effizient weitergearbeitet werden kann. In der Küche konnte man die Produktion der Speisen hautnah erleben, man lief direkt zwischen Kochtöpfen und Füllstraßen entlang. Im Prinzip ist der Betrieb eine normale Küche, nur natürlich viel größer und die einzelnen Bereiche sind besser aufeinander ausgelegt, sodass die Effizienz, wie Herr Reinmuth immer wieder betonte, möglichst groß ist. Danach gingen wir noch in die Qualitätskontrolle, wo uns ein Lebensmittelchemiker zur Verfügung stand um uns weiter Informationen über die Forschung, die Qualität usw. zu geben und um unsere Fragen zu beantworten.

Um ca. 13Uhr gingen wir dann wieder in den Besucherraum, um dort unser Essen zu bekommen. Von Currywurst bis Zwiebelrostbraten waren auf dieser Karte verschiedene Speisen geboten, und jeder suchte sich ein Gericht aus. Zusätzlich gab es für jeden eine Suppe sowie einen Nachtisch. Man konnte erkennen, dass jeder seine Wahl wahrscheinlich nicht bereute, es schmeckte allen sehr gut. Bei einem Espresso oder anderen Getränken wurde dann über verschiedene Themen geredet, hauptsächlich über die Verbindung zwischen Hofmann Menü und unserer Mensa, über die Geräte in unserer Mensa, die ebenfalls von Hofmann Menü kommen, über die Qualität des Essens in unserer Mensa usw.

Kurz nach 14 Uhr verabschiedeten wir uns dann von Herr Reinmuth und Herr Märkle, jeder bekam noch einen Beutel mit einer von Hofmann Menü hergestellten Dosenwurst als Geschenk und wir fuhren gut gefüllt wieder nach Hause.

**Fazit unseres Besuchs:** Bei dem Besuch konnte man deutlich erkennen, dass das Essen unsere Mensa von einem wirklichen guten und qualitativ hochwertigen Lieferanten kommt. Er bietet eine große Auswahl an sehr guten Speisen und auch die Herstellung schien uns sehr gut zu sein. Gerade bei unserem Mittagessen konnte man deutlich erkennen, dass, wenn jemandem das Essen in unsere Mensa nicht schmeckt, es wohl nicht an Hofmann Menü liegt. Natürlich liegen Essen wie ein Zwiebelrostbraten nicht im Budget der Mensa bei unserem Tagesessenpreis von 3€, doch dennoch liegt es wohl auch bei Speisen, die in unsere Mensa angeboten werden, nicht an Hofmann Menü, dass oft darüber gemeckert wird. Gerade deswegen verhandelt Herr Frey gerade über die Anschaffung eines neuen Gerätes, einem speziellen Dampfgarer, für unsere Mensa, das die Qualität des Essens bei uns verbessern könnte, doch natürlich ist diese Gerät nicht ganz billig und es ist die Frage, in wie weit sich die Anschaffung dieses Gerätes lohnen würde. Um weiter darüber zu diskutieren wird Herr Märkle sich demnächst die Situation in unserer Mensa anschauen, sodass wir vielleicht bald auf ein besseres Essen hoffen können.

*Von Michael Kirn*