

Datum: 16. September 2012

Currywurst, Salattheke und ganz viel Auswahl

Christian Moeris

Die Kreisverwaltung plant den Bau einer 1,6 Millionen Euro teuren Mensa im St.-Willibrord-Gymnasium. Sie soll auf 500 Quadratmetern Fläche 400 Schülern Platz bieten. In den nächsten Wochen wird der Auftrag an Architekten vergeben.



Eine Mensa wie diese soll den Schülern des St.-Willibrord-Gymnasiums helfen, sich richtig zu ernähren. Foto: DPA

Bitburg. Schluss mit selbst geschmierten Butterbroten und fetttriefendem Fast Food: Die seit dem Schuljahresbeginn 2012/2013 im Aufbau befindliche Ganztagschule St. Willibrord bekommt zum Schuljahr 2014/2015 eine Mensa. Die Ganztagschüler der anliegenden Realschule Plus sollen dort ebenfalls verköstigt werden.

"Wichtig ist, dass wir eine Garküche bekommen, damit hier vor Ort ganz frisch gekocht werden kann", sagt Schulleiter Kurt Metrich. Die Belieferung mit einem Caterer wäre keine optimale Lösung.

Der Kreistag hat den Bau der Mensa beschlossen und dafür einen Raumbedarf von 500 Quadratmetern errechnet. Bis zu 400 Schüler sollen gleichzeitig Platz finden können.

"Die mit den Baumaßnahmen verbundenen Architekten- und Ingenieursleistungen haben wir europaweit ausgeschrieben. Die Vergabe erfolgt innerhalb der nächsten zwei Wochen", erklärt Ansgar Dondelinger, Pressesprecher der Kreisverwaltung Bitburg-Prüm. "Für den Bau der Mensa rechnen wir mit Kosten in Höhe von 1,6 Millionen Euro", sagt Martin Olinger, Kämmerer des Eifelkreises. Die eigene Garküche sei ebenfalls beschlossene Sache.

Momentan nutzen erst 72 der insgesamt 1295 Schüler des St.-Willibrord-Gymnasiums das Ganztagsangebot, allesamt Gymnasiasten der fünften und siebten Klasse. Die Betreuung am Nachmittag soll jedoch in den nächsten drei Jahren ausgebaut werden, so dass dann alle Schuljahre bis 16 Uhr unterrichtet werden können, sofern das von den Eltern gewünscht wird.

Die 72 Schüler, die jetzt schon ganztags kommen, werden momentan ohne eigene Mensa versorgt: Die Schüler

der fünften Klasse werden gemeinsam mit Kindern der benachbarten Realschule plus von einem Lieferservice bedient. Die siebte Klasse geht hingegen jeden Mittag in die Cafeteria des Marienhaus Klinikums zum Mittagstisch, das mit einem Fußmarsch von drei Minuten zu erreichen ist. Mit dieser Übergangslösung im Krankenhaus können die wenigen Ganztagschüler momentan noch gut leben. "Das Essen im Krankenhaus schmeckt mir gut, da man immer zwischen drei Menüs auswählen kann", sagt die 14-jährige Marie Neubauer aus Bickendorf.

Abwechslung gewünscht

Ihre Klassenkameradin Isabelle Milbert ist mit der Übergangslösung ebenfalls zufrieden. "Es gibt sogar kalorienarme Gerichte und wir holen uns immer das, was uns schmeckt."

Die Gymnasiastinnen malen sich auch schon aus, was ihre eigene Mensa im Angebot haben sollte: "Wir brauchen unbedingt eine große Salattheke mit ganz viel Auswahl", sagt die zwölfjährige Carolin Borrebach. In der Menükarte sollte ebenfalls große Abwechslung herrschen, obwohl viele Schüler auch froh wären, wenn jeden Tag Currywurst mit Pommes und Schokopudding auf der Speisekarte stünden.

Auch zur Inneneinrichtung der Schulmensa haben sie sich schon Gedanken gemacht: "Man muss sich in kleinen Gruppen zusammensetzen können. Tische aus Naturholz und cremefarbene Wände wären schick", sagt Carolin Borrebach.

Keine Verpflichtung

Wie viele der Ganztagschüler aber tatsächlich das subventionierte Mittagessen für etwa drei Euro in der eigenen Mensa genießen werden, steht für Schulleiter Kurt Metrich noch in den Sternen: "Da die Ganztagschule nicht verpflichtend ist, hängt das davon ab, wie das Angebot von den Eltern angenommen wird", erklärt der Schulleiter.