



Im Foyer des Hebel-Gymnasiums gibt es jetzt eine provisorische Mensa, bis im nächsten Jahr die richtige gebaut werden kann. So lange wollten Schüler und Eltern nicht warten.
Fotos: Lenhardt

Im Hebel frisch auf den Tisch

Provisorische Mensa nahm gestern ihren Betrieb auf – Im nächsten Jahr wird gebaut

Von Stefan Kern

Schwetzingen. Für viele Schüler des Hebel Gymnasiums war gestern ein besonderer Tag. Wurde für die Schüler mit Unterricht am Nachmittag doch zum ersten Mal Essen ausgegeben. „Dafür hat sich die Schulverwaltung mit Elternbeirat und Schülervertretung auch ziemlich ins Zeug gelegt“, erklärte die Vorsitzende des Elternbeirats Rita Erny.

Auch Oberbürgermeister Bernd Kappenstein zeigte sich äußerst zufrieden über die provisorische Mensa für die rund 1088 Schüler. Diese Zwischenlösung wurde notwendig, da die Entscheidung über die 2,4 Millionen Euro teure Mensa noch nicht gefallen ist. Der OB rechnet jedoch im Laufe des Jahres mit einer Entscheidung, so dass im kommenden Jahr mit einem Baubeginn gerechnet werden kann. Bis dahin können die Schüler nun ihre Mittagsmahlzeit im Foyer zwischen 12 und 14 Uhr einnehmen. „Dabei wird auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung geachtet“, so Erny und der Betriebsleiter von „Catering Concept“ Bernd Klabunde.

Pro Tag stehen für drei Euro zwei Essen, plus kleiner Salat und Getränk zur Auswahl. Und so finden sich auf der Speisekarte Hauptgerichte wie Hähnchenschlegel mit Gemüsereis, Rigatoni mit Auberginen oder Gemüseintopf mit Wienerle. Außerdem gibt es grundsätzlich weitere kleine Salate, Pizzastücke oder gebratene Nudeln. Als Nachtisch

stehen Müsli und Joghurts auf dem Programm und das alles zu sehr fairen Preisen. Im Gespräch mit der RNZ hebt Klabunde hervor, dass sich die verschiedenen Mahlzeiten höchstens alle sechs Monate wiederholen,

Gemacht werden die Mahlzeiten übrigens jeden Tag frisch in den Großküchen der Firma Catering Concept in Seckenheim oder Hockenheim. Dabei verbürgt sich die Inhaberin Regina Ussat für die „hervorragende Qualität der Lebensmittel und die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften“.



Probeessen: OB Kappenstein, Rita Erny und Dr. Nessel kosteten schon einmal.

Momentan können die drei bis vier Mitarbeiter des Catering Unternehmens pro Tag bis zu 260 Schüler verköstigen, was, so die Erwartung der Verantwortlichen, auch ausreicht, da nicht alle Schüler immer Nachmittags Unterricht haben. Einziger kritischer Punkt ist das Sitzplatzangebot. Bis ungefähr einhundert Schüler können in der Übergangsmensa gleichzeitig essen. Um hier steuereind einzugreifen und größere Probleme zu verhindern hat die Schulverwaltung um Dr. Adalbert Nessel dafür gesorgt, dass die Mittagspausen der einzelnen Klassen in unterschiedlichen Zeitabständen verlaufen. Damit es bei der Essensaufnahme zu keinen größeren Verzögerung kommt, haben sich die Initiatoren für ein bargeldloses Zahlungssystem entschieden. Die Hebelschüler können sich ein kleine Chipkarte aufladen lassen, von der dann der jeweilig anfallende Betrag abgebucht wird. Weiter wird durch Vertreter des Elternbeirats dafür gesorgt, dass die Schüler nach dem Essen zügig für die Nächsten Platz machen, damit auch wirklich jeder Schüler einen Platz für sein Mittagessen findet.

All das scheint bei den Schülern und den Lehrern sehr gut anzukommen. Rene und Timo hat das Essen auf alle Fälle super geschmeckt und die Idee für diese Mensa ist „Klasse“, so die beiden Schüler. Auch Kappenstein, Nessel und Erny haben sich von der Qualität des Essens überzeugen lassen.