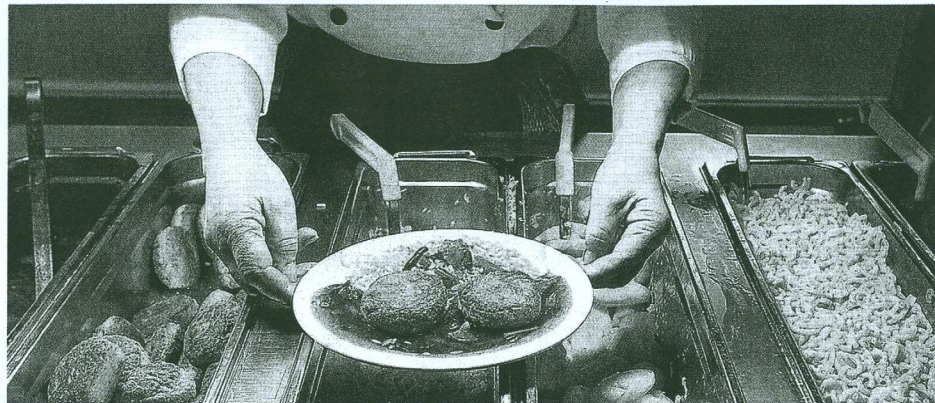


Die dritte Mensa öffnet morgen

Mittagstisch jetzt auch im Schulzentrum Süd / Stadt investiert 200 000 Euro / Ausgabeküche für 150 Essen vorgesehen

QUICKBORN Aller guten Dinge sind bekanntlich drei: Nachdem das Dietrich-Bonhoeffer-Gymnasium und die Comenius-Schule jeweils über eine Mensa verfügen, kommen nun auch die Elsensee-Gymnasiasten und die in der Heidkamp-Realschule untergebrachten Comenius-Schüler in den Genuss eines Mittagstisches. Eine Mensa mit Ausgabeküche öffnet morgen ihre Pforten. Zwei Angestellte werden dort die Essen verteilen – das Nudelgericht zu 1,90 Euro.

„Die Küche ist für 150 Essen ausgerichtet“, erklärte Fachbereichsleiter Ralf Gercken. Dabei sollen die Schüler phasenweise von 12 bis 14 Uhr versorgt werden. Per Transporter werden die Gerichte von der neuen Küche des Dietrich-Bonhoeffer-Gymnasiums geliefert, wo der Küchenchef Frank Strehler und sein Team die Gerichte



In der Ausgabeküche warten leckere und gesunde Mahlzeiten auf die Schüler.

ERDRÜGGER/PT

te kochen. Dort wurde der Betrieb bereits im Mai aufgenommen. 170 Essen gehen täglich über den Tresen. In der Comenius-Schule sind es bisher 50. Geplant ist, irgendwann 600 Essen auszu-

geben. Dann wäre die Kapazität voll ausgeschöpft.

In Quickborn sind nun alle Jungen und Mädchen der weiterführenden Schulen mit einem Mittagstisch versorgt. Weil in der Comenius-Schule wegen vieler Kurse und an den beiden Gymnasien wegen des verkürzten Abiturs in acht Jahren der Unterricht bis in den Nachmittag geht, hatte die Politik beschlossen, dass alle Kinder eine vernünftige Verpflegung haben sollten. „Es ist ein gesellschaftlicher Anspruch“, so Gercken.

Für die dritte und letzte Mensa wurde die alte 100 Quadratmeter große Lehrküche in der Heidkamp-Realschule (Zentrum Süd)

umgebaut. Die 200 000 Euro teure Sanierung begann in den Sommerferien.

„Auf geringem Raum ist viel geschaffen worden. Darauf sind wir sehr stolz“, sagte Gercken. Der alte technische Bereich wurde zurückgebaut, der Fußboden saniert sowie sandgelbes Linoleum verlegt und Decke und Beleuchtung wurden komplett erneuert. „Alles ist hell und freundlich“, so Gercken.

Die Küche ist vom Mensabereich, in dem Stühle und Tische stehen, abgetrennt worden. Aus hygienischen Gründen wurde eine Schleuse gebaut, durch die die Gerichte in die Küche gebracht werden. Ingenieur Kai Kohn geriet während der Besichti-

gung angesichts der Funktionalität der Küche ins Schwärmen. „Der Tresen ist hochmodern. Er hat einen Wärmebehälter, eine Bain-Marie und eine Kühlvorrichtung“, informierte er. Ein Konvektomat wärmt die Speisen auf oder gart sie. Dann zeigte er auf die Glasschürzen über dem Tresen, die einen Luftstrom erzeugen und dafür sorgen, dass Gerichte und Bazillen „aufgefangen“ werden, wenn ein Schüler vor dem Tresen niest oder hustet.

Damit der Betrieb reibungslos läuft, können die Schüler die Gerichte per Computer bestellen. Dieses System hat sich in den beiden anderen Mensen bereits bewährt. René Erdbrügger



Die Fachbereichsleiter Burkhard Arndt (von links) und Ralf Gercken sowie Kai Kohn vom zuständigen Ingenieurbüro und Carsten Kerwien, Architekt der Stadt Quickborn, stehen vor der Küche in der neuen Mensa.