

Frankfurter Neue Presse, 15.5.2007
Printausgabe vom 15.05.2007

Liebigschule hat neue Cafeteria

Frankfurt. Auf dem Weg zur Ganztagschule hat das Liebiggymnasium einen großen Schritt nach vorn getan. Für rund 150 000 Euro wurde eine Mensa eingerichtet, die Bürgermeisterin Jutta Ebeling (Grüne) gestern offiziell einweihte.

„Die neue Cafeteria ist eine Einrichtung, die eigentlich jede Schule haben müsste“, sagt Ebeling. Die Realität sieht allerdings noch anders aus. Das Liebiggymnasium gehört jetzt zu 17 Schulen in der Stadt, die über Räumlichkeiten zur Essenausgabe verfügen. Die Bürgermeisterin sieht in dem um ein Jahr verkürzten Abitur einen Druck auf die Stadt, weitere Mittagessen für Schüler zu organisieren.

Ihre Zeitung als E-Paper

Die elektronische Zeitung – wie gedruckt. Mit allen Bildern und Anzeigen. Archivieren Sie oder suchen Sie per Stichwort. Vergrößern Sie die Schrift. Als Abo oder einzelne Ausgabe. Klick!

Allerdings gibt es am Westhausener Gymnasium einige Besonderheiten gegenüber anderen Schulen Frankfurts. Der Bio-Anteil ist mit 80 Prozent sehr hoch. Die Qualität hat jedoch auch ihren Preis. Mit gut 4 Euro pro Mahlzeit liegen die Kosten um einen Euro über denen von der Stadt genehmigten. Das veranlasste Jutta Ebeling zur Mahnung an die Schulgemeinde, dafür zu sorgen, dass keine Schüler ausgegrenzt werden, weil diese sich das Essen nicht leisten könnten. „So etwas hat schlechte Auswirkungen aufs Schulklima.“ Für Siegwart Eller, Vorsitzender des Schulleiternbeirates, steht da allerdings auch die Stadt in der Pflicht. „In anderen hessischen Kommunen werden die Essen bezuschusst.“ Darüber sollte sich auch die Stadt Frankfurt Gedanken machen.

Schulleiter Werner Kexel ist für eine weitere Besonderheit verantwortlich. Denn der Caterer, Frankfurter Partyservice, liefert das Essen nur bis aufs Gelände. Von da an übernimmt es die GFFB, das Zentrum für Weiterbildung. Es wird eine Weiterbildung für Jugendliche angeboten, die ins Hotel- und Gaststättengewerbe einsteigen wollen. Der Schulleiter konnte für die Idee Geschäftsführerin Barbara Wagner gewinnen. Vorwiegend handelt es sich um junge Menschen, die keine Lehrstelle gefunden haben. „Große Hotels wie das Marriott oder der Frankfurter Hof nehmen gern unsere Empfehlungen zu Auszubildenden an“, sagt die Geschäftsführerin zu den Zukunftsaussichten.

Aus einem ehemals schmalen Raum mit einer Küchenzeile ist eine zwanzig Quadratmeter große Aufwärmküche entstanden. Der vorhandene Speiseraum wurde so angepasst, dass dort in zwei Schichten je 100 Menschen Mittagessen können. Einzigartig für eine Schulküche ist aber die Kleinkläranlage, die das Schmutzwasser wieder aufbereitet. (sö)