

## **Vier Euro fürs Bio-Essen findet Ebeling zu viel**

Zur Eröffnung der neuen Mensa der Liebigschule mahnt die Bürgermeisterin soziale Preise an. Schüler sollten keine vier Euro fürs Mittagessen bezahlen müssen: Diese Kritik äußerte Jutta Ebeling bei der Eröffnung der Mensa der Liebigschule. Den Preis rechtfertigt die Schule mit Biozutaten aus der Region, aus denen die Gerichte zubereitet werden.

Praunheim - "Das Essen kostet mehr als drei Euro und entspricht nicht unserer Vorlage", argumentierte Jutta Ebeling. Sie befürchtet, dass sich einige Familien das Essen nicht leisten könnten. "Da muss sich die Schule noch etwas einfallen lassen", findet die Bürgermeisterin, die sich ansonsten mit der Bio-Küche sehr zufrieden zeigte. Sie hoffte, dass das gute Essen "einen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge" liefern werde.

Dass die Schüler knapp über vier Euro für das gesunde Bio-Essen bezahlen und nicht noch mehr, sei der Zusammenarbeit mit dem "Zentrum für Weiterbildung" zu verdanken, betonte Direktor Werner Kexel. Der Träger organisiere der Mensa günstig Praktikanten für die Essensausgabe. Die Suche nach einer geeigneten Cateringfirma habe sich als schwierig erwiesen, erklärte er. Man habe darauf bestanden, dass das regionale Bioessen auch als solches deklariert werde. Schließlich überzeugte der "Frankfurter Partyservice", der Essen aus 80 Prozent biologisch angebauten Zutaten liefere. Den Schülertest hätten die Mahlzeiten bestanden, die Nachfrage sei bis heute gut.

Schülerurteil: "lecker"

Den Schulelternbeirat beschäftigte außerdem die Frage, was getan werden könnte, wenn die Kapazität des Speisesaals ausgeschöpft sei. Von 1100 Schülern essen bis jetzt 30 bis 40 Prozent mindestens einmal pro Woche in dem Speisesaal mit 90 gelben Stühlen - allerdings in zwei Schichten hintereinander.

Die soziale Ungerechtigkeit lässt sich nach Meinung des Elternbeirats am ehesten dadurch beseitigen, dass das Land Hessen zur Hälfte für die Kosten aufkomme. Dies quittierte Ebeling mit einem heftigen Kopfschütteln. Dank gelte jedoch dem Stadtschulamt, das für den Umbau 150 000 Euro zur Verfügung gestellt hatte. Das Resultat schmeckt nicht nur, sondern es kann sich auch sehen lassen.

Die schicke, verchromte Kantine mit den orangefarbenen Kacheln in der Essensausgabe ist ein High-Tech-Produkt mit der ersten, vollbiologischen Wasseraufbereitungsanlage in einer öffentlichen Frankfurter Küche.

Die Küchenbaufirma Bartelt und das Ingenieurbüro Herbers haben ein biologisches Wasserfiltersystem gebaut, das mit Hilfe verschiedener Kammern das Wasser unterirdisch reinigt. Danach wird es ins städtische Abwassersystem geleitet. In einer Vorkammer wird das Fett erst abgeschieden und dann abgesaugt. Eine andere Kammer ist mit Klärschlamm gefüllt, der Abwasser zersetzende Bakterien enthält.

Die Anlage kostete 10 000 Euro, das Spülmittel dazu muss ebenfalls biologisch abbaubar sein. Andrea Schweiger