

UMFRAGE

IGMH-Mensa vor dem Aus?

Gestern in der Integrierten Gesamtschule Herzogenried, die Meinung zur Schulverpflegung in der Mensa:



Anna Iglhaut (12): Ich gehe hier in der Mensa fast jeden Tag essen, es schmeckt voll gut, besonders am Pizza-Tag – und das Kräuter-Baquette mit Pommes ist auch prima. Nur das Anstehen ist blöd, da kann einem schon mal die Lust vergehen.



Aaron Sepehnia (11) und Niklas Stecher (12): Manchmal klingt es auf der Speisekarte zwar lecker, ist es dann aber nicht. Auch das mit dem Vorab-Bestellen der Essen und das Bezahlen mit dem Chip ist kompliziert. Außerdem fehlt eine Salatbar. Da essen wir lieber auswärts Pommes.



Birte Westermann (Referendarin): Das Essen schmeckt hier sehr gut, ist abwechslungsreich und reichlich. Vom Schlange stehen bin ich nicht betroffen, weil ich meist nicht zur Stoßzeit anstehen muss. Eine Schließung der Mensa würde ich bedauern. Zu einer Ganztagschule gehört nun mal ein Mensaangebot.



Esther Wipf (berufstätige Mutter): Eine Schließung der IGMH-Mensa wäre echt schade, gerade für Kinder, die nachmittags dann nicht daheim essen können. Mein Sohn kriegt hier sein warmes Mittagessen, es schmeckt ihm nicht immer gleich alles, aber das ist schon ok. *tan*



Betroffenheit in der IGMH-Mensa: Mitarbeiter, Schüler, Rektor Gerhard Diehl (3.v.r.) und Küchenchef André Brehm (2.v.r.) bängen um die Schulverpflegung.

BILDER: TAN

Integrierte Gesamtschule Herzogenried: Biotopia kündigt Projekt „aus wirtschaftlichen Gründen“ vorzeitig zum Schuljahresende

Es droht die kalte Mensa-Küche

Von unserem Redaktionsmitglied **Martin Tangl**

Die Mensa an der Integrierten Gesamtschule Herzogenried

- Mit über **1600 Schülern** und **rund 160 Lehrern** ist die IGMH die mit Abstand größte Schule in Mannheim.
- Seit 2010 betreibt der Beschäftigungs- und Qualifizierungsträger **Biotopia** die Mensa – in deren komplette Sanierung über eine Million Euro investiert wurde – als Vollküche.
- Das Konzept: **Täglich wird frisch gekocht**. Vorrangig werden Gemüse und Obst der Saison, möglichst aus regionaler Erzeugung verwendet.
- Vorher bot ein Caterer Mahlzeiten an, dabei **sanken die Essenzahlen** in der renovierungsbedürftigen Schulküche auf nur noch etwa 50 am Tag.
- Ein Essen soll in der Herstellung 4,62 Euro kosten, wird aber stadtwweit an allen Schulen für **drei Euro** angeboten. Die Differenz wird aus Steuergeldern subventioniert.
- Am Dienstag besuchten **246 Schüler** die IGMH-Mensa, gestern waren es bei schulfreiem Nachmittag 175.
- Im Oktober 2009 fiel die Entscheidung **mit rot-rot-grünen Stimmen** im Gemeinderat für die Vergabe der Mittagsverpflegung (Vollküche mit pädagogischem Konzept) an der IGMH zugunsten Biotopia.
- Erbitterter Widerstand kam von **CDU, FDP und Mannheimer Liste. tan**

Wurstsalat mit überbackener Kartoffel oder Pizza-Stücke, das serviert gestern Küchenchef André Brehm in der Mensa der Integrierten Gesamtschule Herzogenried (IGMH). „Alles frisch, keine Fertiggerichte“, preist er das Modellprojekt an. Doch nur drei Jahre nach dem Start des neuen Konzepts der Schulverpflegung kündigt jetzt der Betreiber, der gemeinnützige Beschäftigungsträger Biotopia, den Vertrag zum Schuljahresende. „Aus wirtschaftlichen Gründen, wir sind leider nicht auf die prognostizierten Essenzahlen gekommen“, sagt Biotopia-Geschäftsführerin Sabine Neuber. Mit 400 Mahlzeiten am Tag habe man gerechnet, im Moment liege die Mensa im Durchschnitt bei 210 bis 220 Essen täglich.

Auch IGMH-Schulleiter Gerhard Diehl bedauert den Ausstieg aus dem Modellprojekt „zutiefst“. „Das Essen schmeckt allen, aber die Wartezeiten bei der Ausgabe dauern zu lange“, berichtet der Rektor. Und so holen sich viele Schüler ihr Mittagessen lieber am IGMH-Kiosk oder im benachbarten Einkaufszentrum in der Neckarstadt. Diehl erklärt, dass die IGMH versucht habe, die 75-minütige Mittagspause an der Schule zu entzerren, damit nicht alle Schüler auf einmal in die Mensa strömen. Damit habe man zwar die Anzahl der ausgegebenen Essen um 50 bis 60 pro Tag steigern – aber bei weitem

nicht die 400 erreichen können. Auch an anderen „Stellschrauben“ sei gedreht worden – vergeblich.

Der Rektor hofft jetzt, dass zumindest bis zum Jahresende der Mensa-Betrieb weiter läuft, damit sich bis dahin eine Alternative für die Schulverpflegung aufbaut. Doch Neuber will schon Ende Juli aussteigen. „Die Prämissen bei der Planung haben sich einfach nicht bewahrt“, so die Chefin bei Biotopia, das sei „echt tragisch, denn in der Mensa arbeitet ein super Team“. Ihr Angebot: Wenn die Stadt das Defizit von 100 000 bis 120 000 Euro für ein Jahr übernimmt, könne Biotopia die Mensa auch noch das nächste

Schuljahr versorgen und schauen, ob sich die Zahl der Mittagessen vielleicht doch noch erhöhen lässt.

„Extrem überrascht“ reagierten Schulbürgermeisterin Dr. Ulrike Freundlieb (SPD) und ihre Experten im Dezernat, Hans-Jürgen Heißner und Jens Hildebrandt, auf die Kündigung. Im Oktober 2012 sei man über Probleme bei der IGMH-Mensa informiert worden, jedoch durch positive Signale der Meinung gewesen, dass es gute Lösungsansätze gebe.

Im Rathaus soll das Rechtsamt jetzt erst einmal die rechtliche Lage klären, immerhin laufe der Vertrag mit Biotopia noch bis 31. August 2015. „Das Konzept ist gut und sollte

weitergeführt werden, das möchte auch die Mehrheit der Schüler“, betont Hildebrandt.

„Ein Musterbeispiel für rot-grüne Geldverschwendung“, nennt die CDU das drohende Aus der IGMH-Mensa. Frühzeitig habe die CDU auf die Schwachstellen und Risiken hingewiesen. „Damals setzten sich allerdings der Oberbürgermeister und die rot-grüne Gemeinderatsmehrheit durch“, erinnert Fraktionschef Carsten Südmersen und ärgert sich: „Es ist eine Katastrophe und eine skandalöse Verschwendung von Geldern, dass die IGMH eine hochwertige Küche für mehr als eine Million Euro gebaut bekommen hat, die von niemandem genutzt wird. Hierfür tragen der Oberbürgermeister und die damalige Geschäftsführerin der Biotopia und heutige Bildungsbürgermeisterin Freundlieb die volle Verantwortung.“ Die Grünen-Fraktionschefin Gabriele Thirion-Brenneisen sieht das anders: „Der Grundgedanke für die Mensa ist doch richtig. Dabei geht es neben der Verpflegung der Schüler mit frischen Mahlzeiten doch auch um Beschäftigungsförderung. Das ist auf alle Fälle ein gutes Projekt.“

Selbstbewusst äußert sich Küchenchef André Brehm: „Man kann so etwas auch kostendeckend betreiben, nicht als Mensa, sondern als Restaurationsbetrieb für Jugend und junge Menschen. Dafür kämpfe ich weiter, auch für meine fünf Mitarbeiter und die vier Auszubildenden.“