

Neue Mensa kommt gut an Catering und

04.09.2025 04:00 Uhr



© Stephan Rape

Mit dem neuen Schuljahr ist der Betrieb in der Mensa an der Fuistingstraße gestartet. Mit vielen zufriedenen Gesichtern. Nur bei den Kosten drückt der Schuh noch.

Das Wichtigste vorweg: Es schmeckt. Sehr gut sogar. Und es sitzt sich auch gut. Gerade geht die neue Schulmensa hinter dem Josef-Cardijn-Haus in Betrieb. Der Bau ist noch nicht ganz fertig, wird aber seit dem ersten Schultag Ende August schon rege genutzt.

Parallel hat die Regie an den Kochtöpfen für das Essen in den Ahauser Schulen und Kitas gewechselt: Zum Schuljahreswechsel hat Clever essen aus dem Apetito-Konzern in Rheine die Kontrolle in der Küche übernommen. Nicht nur in der neuen Mensa, sondern auch für die fünf städtischen Grundschulen und vier städtische Kitas.

Die Versorgung an der Irena-Sendler-Gesamtschule beginnt in der kommenden Woche, wenn dort die Projekttag abgeschlossen sind. „Dann kommen wir erst einmal auf rund 1000 Essen am Tag“, sagt Dörthe Thomek. Sie ist Standortentwicklerin bei Clever essen und begleitet den Start der Versorgung in Ahaus. Ein zwölköpfiges Team kümmert sich vor Ort ums Kochen und Verteilen der Essen.



AHG-Schulleiter Michael Hilbk, Fachbereichsleiterin Doris Zevenbergen, der Beigeordnete Marco Schröder sowie Bürgermeisterin Karola Voß kamen am Mittwoch zum Testessen in die Mensa an der Fuistingstraße. Ihnen hat es geschmeckt. © Stephan Rape

Dabei zieht sie ein rundum positives Fazit: Klar sei jede Neueröffnung eine Herausforderung. Und natürlich müsse der Betrieb hier und da noch nachjustieren. Insgesamt sei es aber ein völlig problemloser Start gewesen.

Das liege auch an der guten Infrastruktur, die es an den Schulen in Ahaus und den Ortsteilen gebe. Der Neubau der Mensa steche da natürlich noch einmal besonders hervor.

Ruth Honekamp, die bei der Stadtverwaltung unter anderem für die Schulverpflegung verantwortlich ist, betont die Vorteile des neuen Cateringkonzepts. Im Gegensatz zum letzten Anbieter wird jetzt wieder frisch in Ahaus gekocht. Der Anbieter der vergangenen Jahre hatte nach dem sogenannten „Cook-and-Chill-Verfahren“ gearbeitet: Speisen wurden in einer Großküche gekocht, abgekühlt, nach Ahaus geliefert und hier wieder aufgewärmt. Das ist Vergangenheit.

Nicht nur ein Vorteil bei Geschmack und Aussehen der Speisen: Gleichzeitig kann kurzfristiger auf Zu- oder Abbestellungen von Essen reagiert werden. Weniger werde verschwendet und weggeworfen. Nicht nur aus ethischen Gründen ein Vorteil.

Spontane Reaktion ist möglich

Dadurch könne man auch vor Ort direkt auf die Vorlieben der Kinder und Jugendlichen reagieren: An der Kappenberg-Schule in Wessum beispielsweise finde Gurkensalat reißenden Absatz. Selbst zwischen einem Gymnasium und einer Gesamtschule oder je nach sozialem Umfeld einer Schule gebe es unterschiedliche Vorlieben: „Das können wir bei der Menüplanung berücksichtigen“, sagt Dörthe Thomek.

An diesem Mittag gibt es Hähnchengyros und Kartoffeln oder Kichererbsengemüse, dazu Zaziki und frischen Krautsalat. Das kommt offenbar gut an. Mit an einem der Tische sitzen an diesem Tag Bürgermeisterin Karola Voß, der Beigeordnete Marco Schröder, Fachbereichsleiterin Doris Zevenbergen und AHG-Leiter Michael Hilbk. Weder auf ihren Tellern noch auf denen der Schülerinnen und Schüler bleibt etwas zurück. Ein offensichtliches und wortloses Lob an die Küche.

Gute Stimmung an AHG und AFR

Michael Hilbk fasst die gute Stimmung unter den Schülerinnen und Schülern zusammen: Für die neuen Fünftklässler sei es von Anfang an völlig normal gewesen, in der Mensa zum Essen zu gehen. Auch die Oberstufenschüler nehmen „ihre“ Räume im Obergeschoss der neuen Mensa schon gut an. Obwohl dort noch einiges an Möbeln fehlt. Essen verbinde und sei ein besonders wichtiger Teil des Tages, sagt der Schulleiter.

Auch das Gebäude selbst kommt gut an. Wie selbstverständlich nutzen es die Schülerinnen und Schüler vom AHG an diesem Mittag schon. Eine Gruppe von der benachbarten Anne-Frank-Realschule ist am Mittwoch zum ersten Mal in der neuen Mensa. Diese Kinder müssen sich erst kurz orientieren, finden sich dann aber auch schnell zurecht.

Kaum ein Wort über die Kosten

Hell und freundlich präsentieren sich die neuen Räume. Ob es bei den weißgrauen Wänden bleibt oder wie die später einmal gestaltet werden, ist eine andere Frage. Es fehlen noch zwei Prozent, ergänzt Gregor Verse, Projektleiter für die Mensa bei der Immobilienverwaltung der Stadt Ahaus. Kleinigkeiten, Nacharbeiten, ein Teil der Außenanlagen. Viele Details, die jedoch nicht rechtfertigen würden, das Gebäude nicht zu nutzen.

Eine eher schwer verdauliche Nachricht kommt an diesem Tag nicht auf den Tisch: Was das alles gekostet hat? Dazu schweigt er und blickt zu Bürgermeisterin Karola Voß.

Auch sie weicht einer konkreten Antwort aus. Ein Blick in die Projektübersicht der Stadt: 5,8 Millionen Euro stehen dort als Projektbudget. Dazu hatte die Verwaltung bereits eingeräumt, dass wohl mit einer Preissteigerung von 15 Prozent zu rechnen sei. Auch die Außenanlagen mit noch einmal 590.000 Euro hatte die Politik separat genehmigt.

Die Schlussrechnung stehe noch nicht fest. Einige Rechnungen würden noch eingehen. „Der Bau ist teurer geworden“, sagt die Bürgermeisterin. Genauere Zahlen will sie zu einem späteren Zeitpunkt mitteilen. Michael Hilbk übernimmt schnell wieder mit guter Laune: „Die Mensa ist auf jeden Fall jeden Euro wert“, sagt er. Offiziell eingeweiht wird sie am 8. Oktober.



98 Prozent des Mensaneubaus sind abgeschlossen. Zwei Prozent Nacharbeiten und Details fehlen noch, sollen aber bis zu den Herbstferien erledigt sein. Wie teuer die neue Mensa am Ende geworden ist, ließ Bürgermeisterin Karola Voß am Mittwoch offen. © Stephan Rape