

Schöner speisen

Ganztagschulen: Die neue Mensa des Luisengymnasiums gilt als vorbildlich

Von Christian Rost

Der jahrelange Streit um die Raumnot am Luisengymnasium ist am Dienstag feierlich beigelegt worden: mit der Einweihung einer neuen Mensa und Cafeteria. An der Schule in der Maxvorstadt – neben dem Elsa-Brändström-Gymnasium die einzige vollwertige höhere öffentliche Ganztagschule in München – finden die Schüler nun nicht nur großzügige helle Räume vor, in denen sie essen und ausspannen können. In der Mensa gilt auch das Konzept des „pädagogi-

schen Kochens“, wobei jede Klasse mit einem Profikoch für je zwei Wochen im Schuljahr ihre Mitschüler verköstigt.

Eine große, freundliche Mensa und keine billig gebaute Abfütterungsstelle – dies hatten schon Architekturstudenten in einem Ideenwettbewerb angemahnt, als das städtische Luisengymnasium 2005 im Zuge der G8-Reform in eine echte Ganztagschule umgewandelt wurde. Die Eberhard-von-Kuenheim-Stiftung, die das Projekt Ganztagschule anfangs begleitete, riet: Eine Schule, in der sich Jugendliche den ganzen Tag aufhielten,

müsse sich in einen „Lebensraum“ verwandeln. Und der Ganztagsschulverband warnte: Wenn die Schüler nicht ausreichend Platz bekämen, „nehmen sie ihre Schule irgendwann auseinander“. Der Elternbeirat schloss sich dieser Auffassung an. Außerdem war die drangvolle Enge an der Schule schon unübersehbar.

Doch es dauerte eine ganze Weile, ehe sich die Stadträte und die Stadtverwaltung von den Argumenten überzeugen ließen. Die Stadt hatte nämlich vor allem eines im Sinn – möglichst kostengünstig zu bauen. Wären diese Pläne verwirklicht worden, gäbe es eine Mini-Mensa, die im Schichtbetrieb gefahren werden müsste, und keine Cafeteria als Aufenthaltsraum. Und selbst das hätte noch rund eine Million Euro gekostet.

Doch die Situation wurde 2007 für die Stadtpolitiker zu brennig, als Direktor Peter Kemmer ein Jahr nach dem Start der Ganztagschule das Projekt wegen akuter Raumnot auf die unteren Klassen beschränken wollte. Der darauf folgende Elternprotest reichte bis ins Rathaus – und der Schulausschuss des Stadtrats ließ sich rasch zu einem Ortstermin in der Luisenstraße überreden. Noch in den Tagen zuvor hatte Stadtschulrätin Elisabeth Weiß-Söllner das Gebäude selbst nach Erweiterungsmöglichkeiten auskundschaftet – und war in den Kellerräumen der benachbarten Berufsschule fündig geworden. Diese auf 125 Plätze erweiterte Lösung beschloss der Stadtrat auch wenig später, mit einem Kostenvolumen von 1,8 Millionen Euro. Das Münchner Architekturbüro Bodensteiner und Fest bekam den Planauftrag.

In achteinhalb Monaten Bauzeit entstanden dann im Untergeschoss des denkmalgeschützten Gebäudeteiles die Mensa, die an zwei Lichthöfen entlang führt, und im neueren Anbau der Schule die Cafeteria. Dort wurde auf einem Nuss-Industrieparkettboden eine bequeme Sitzlounge platziert und entlang der Fenster Tische mit Barhockern gestellt. Die Architekten wollten den „größtmöglichen Kontrast zur Schulhausatmosphäre“ schaffen. Bürgermeisterin Christine Strobl (SPD) blieb zur Einweihung nur die Feststellung: „Dass der Elternbeirat Druck ausgeübt hatte, war gut so.“



Küchenchef Reik Eichler richtet mit den Schülerinnen Katia Puylaert und Patricia Bartsch (v.l.) das Buffet für die Eröffnungsparty an. In der Mensa stehen je für zwei Wochen andere Klassen am Herd, um ihre Mitschüler zu bekochen. In der Cafeteria (unten) befinden sich auch Anschlüsse für Laptops. Fotos: Haas/Büro Bodensteiner-Fest