

# Hirschgulasch zur Eröffnung

## Leipzigs Berufsförderungswerk nimmt Casino nach Großsanierung wieder in Betrieb

VON ANGELIKA RAULIEN

Unter anderem mit Hirschgulasch, Pilzen und Preiselbeeren im Angebot öffnete gestern Mittag im Berufsförderungswerk Leipzig (BFW) das rundum sanierte Casino mit seinen 220 Plätzen. Seit Juli war der 850 Quadratmeter große Speisesaal des Spezialisten für berufliche Rehabilitation rekonstruiert worden. „Was nötig war“, wie BFW-Geschäftsführer Alois Fischer versichert. „Als wir hier 1998 bauten, war eigentlich eine große Akustikdecke geplant. Doch dann ließ man die aus Kostengründen weg, Rohre und Gestänge durchzogen statt dessen seither den oberen Casino-Bereich. Das hatte dann alles in allem so einen gewissen Bahnhofshallencharme. Und war der Saal, mittags etwa, voll – so 800 Personen im Schnitt essen hier im Durchgangsbetrieb – schaukelte sich der Lärmpegel hoch, man verstand sein

eigenes Wort nicht mehr“, winkt er ab. Bloß wie das letztlich so sei: Wo einmal angefangen wird zu Sanieren, komme schnell eins zum anderen, so Fischer. Am Ende hätten sich auch noch die alte, wenig energieeffiziente Beleuchtungstechnik, der Bodenbelag, das 18 Jahre alte Mobiliar und anderes mehr als drin-



**Hell und großzügig: das neue Casino im Berufsförderungswerk.**

Foto: André Kemper

gend Erneuerungsbedürftig erwiesen. Also: Alles raus! Ans Werk gemacht hatten sich vor knapp vier Monaten nun Gewerke-Mitarbeiter von 16 Firmen der Region.

Gelegen kam, dass das BFW seine Druckereiausbildung im gleichen Gebäude mangels Nachfrage zuletzt hatte einstellen müssen. „Die sechs Druckmaschinen im Drucksaal konnten wir verkaufen – und hatten dann immerhin ein Interim zur Speiserversorgung unserer Rehabilitanden und Mitarbeiter sowie für etliche Beschäftigte, die hier wie wir auf dem Sozialversicherungsgelände an der Georg-Schumann-Straße bei der Deutschen Rentenversicherung, der Arbeitsagentur oder im Jobcenter arbeiten“, so Fischer.

Was alle am großen Umbaumanöver freut: Man blieb im Zeitrahmen und kostenseits sogar etwas unterm geplanten Budget von 710000 Euro.

Wer frühstückt, Mittag und Abendbrot im Casino einnimmt, kann das jetzt in einem hellen, luftigen Ambiente. An Tischen, die sehr großzügig weil halt rollstuhlgerecht angeordnet sind. Und jeglichen Widerhall von Scharen munter schwätzender Menschen schlucken jetzt eben auch moderne Akustikelemente an der Decke. Auch Küchenchef Frank Ramm ist selig: „Zum Beispiel wegen der neuen Belüftungstechnik, besonders an der Essenausgabe. Das war im Sommer manchmal kaum auszuhalten, jetzt ist alles wohltemperiert“, lobte er. Wobei er da wiederum auch die neue Heizleistenstrecke Spitze findet. „Konstant 65 Grad plus! Da kriegt garantiert jeder ein schönes warmes Essen von uns auf den Teller!“

Kommenden Montag wird sich zum Casino-Angebot noch das eines angrenzenden Bistros gesellen. Dort laufen gerade noch letzte Arbeiten.