

» Bygningen bliver lavet i gammeldags tømmerstillinger af Kongerslev Produktionsskole.

JØRGEN FOLKVANG, tovholder



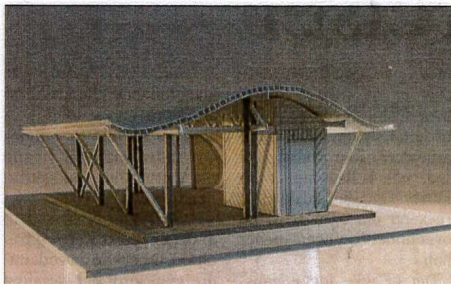
Kongerslev Produktionsskole skal opføre det nye madpakkehus, som borgmester Thomas Kastrop-Larsen gerne vil være med til at indvi. Privatfoto

Madpakkehus i byparken

EGENSE: Lørdag tager Egense det første spadestik til den nye bygning, der kommer til at danne midtpunktet for byens nye park.

Bygningen - eller madpakkehuset - kommer til at koste cirka 400.000 kroner at opføre, hvilket er ganske mange penge i et lille samfund, hvor de fleste huse koster nogenlunde det samme, påpeger Jørgen Folkvang, der er tovholder på projektet. Men pengene er der - og samtidig er de godt givet ud, understreger Jørgen Folkvang, der ser den nye bypark og madpakkehuset som en særlig plads, både for borgere og forbi passerende.

- Bygningen bliver lavet i gammeldags tømmerstillinger af Kongerslev Produktionsskole, fortæller Jørgen



Egense Bypark bliver et fantastisk sted, fuld af aktiviteter for børn og voksne - og i midten vil et madpakkehus være med til at sætte prikken over i'et. Lørdag tager byen første spadestik til opførelsen af det nye madpakkehus.

Folkvang, der er utrolig glad for, at det netop er produktionsskolen, der står for projektet.

- Det er en "once in a life time", så det bliver helt fan-

tastisk for de unge at være med til, fortæller han.

Til første spadestik lørdag er der ikke inviteret politikere til at deltage, men derimod tre gravemaskiner, der

skal flytte de cirka 150 kubikmeter grus fra grunden, inden huset kan opføres. Til gengæld er forventningen, at borgmester Thomas Kastrop-Larsen - som allerede har sagt ja til at deltage - og rådmænd Mads Duedahl vil være med til selve indvielsen, fortæller Jørgen Folkvang.

Han glæder sig til den store dag; en dag, som han og hans kolleger i brændevinslauget "De halve aber" allerede er i gang med at forberede i form af den drikkevare, som de ældste gæster skal tilbydes at skåle i.

- Vi laver en brændevin af egetræsgrønt, som er røget over spagnum fra mosen, fortæller Jørgen Folkvang.