

In der Mensa

Sie gehören zum Universitätsleben wie Vorlesungen und Seminare: die Mensen. Für vergleichsweise wenig Geld können Studenten dort essen. Angebot und Speisenauswahl haben sich im Lauf der Jahrzehnte verändert.

Die ersten Mensen wurden in Deutschland um 1920 herum meist von studentischen Selbsthilfeorganisationen gegründet, um ärmere Studenten zu versorgen. Aus diesen Organisationen sind später die Studentenwerke entstanden. Der Begriff „Mensa“ ist dem lateinischen „mensa academica“ entlehnt, was wörtlich übersetzt „akademischer Mittagstisch“ bedeutet. Nach Angaben des Deutschen Studentenwerks, des Dachverbands aller Studentenwerke, gibt es an den 300 Hochschulen in Deutschland 700 Cafés, Mensen und andere Bereiche, in denen Studenten essen und trinken können. Die durchschnittlichen Preise sind niedrig. Die meisten Mensen praktizieren inzwischen das Prinzip des „Free Flow“: Jeder wählt die Bestandteile seiner Mahlzeit selbst aus. Früher gab es in der Regel festgelegte Speisenkombinationen, sogenannte Menüs. Nicht leicht ist es allerdings, in der Mittagszeit zwischen zwölf und ein Uhr einen freien Sitzplatz zu finden. Das wissen auch Jenny und ihre Freundin, die an der Universität Dortmund studieren. Sie haben heute aber Glück:

„Es war hier direkt frei, als wir gekommen sind. Da konnten wir uns direkt hinsetzen. Und wenn man zu zweit ist, dann geht’s auch noch – oder alleine. Aber ansonsten mit vier Leuten oder so, dann schon Plätze zu finden, ist dann echt schwierig.“

Jenny erzählt, dass es nicht leicht sei, mit einer größeren Gruppe einen Platz in der Mensa zu finden, für ein oder zwei Personen ist das schon eher möglich. Manche Universitäten haben sich darauf eingestellt und ihre Mensa umgebaut, manchen fehlen aber das Geld und der Platz für einen Aus- oder Umbau. Falls notwendig bietet eine Universität Studenten die Möglichkeit, sich einen Imbiss an einem extra aufgestellten Fahrzeug oder eine fertige Pizza aus einem Automaten kaufen zu können. Diese Gerichte entsprechen nicht der heutigen Vorstellung von einer gesunden Ernährung, da solche Gerichte sehr fett und vitaminarm sind. Hans-Rudolf Hascher, der frühere Chef der Bonner Mensa, erinnert sich noch sehr gut an die Anfangszeit:

„Da gab’s hauptsächlich **Salz und Pfeffer und Zwiebeln** – hat aber auch nicht schlecht geschmeckt. Wenn man sich mal vorstellt, dass wir vor 30 Jahren noch jeden Tag mindestens fünf- bis sechshundert Kilogramm Fleisch benötigen haben, jeden Tag, an sechs Tagen in der Woche – das hat sich erheblich verändert. Die Essgewohnheiten haben sich da total verändert.“

Zu Beginn der 1960er Jahre wurde in den Mensen noch ohne große Vielfalt gekocht. Zum

Würzen wurden Hans-Rudolf Hascher zufolge meist nur **Salz, Pfeffer** und **Zwiebeln** verwendet. Außerdem wurde sehr viel Fleisch verarbeitet. Gegen den hohen Fleischkonsum setzte sich unter anderem auch die Umweltbewegung der 1970er Jahre ein. Sie unterstützte Forderungen von Tierrechtlern, auf Fleisch zu verzichten. Stattdessen sollten die Menschen sich **vegetarisch**, also pflanzlich, oder sogar **vegan** ernähren – das bedeutet, auf alles zu verzichten, was von Tieren stammt, wie beispielsweise Eier, Milch, Honig. Vegetarisch oder gar vegan zu kochen, erschien Hans-Rudolf Hascher damals undenkbar. Er und sein Team stellten sich dennoch der Herausforderung – was gar nicht so einfach war, wie er erzählt:

„Alles, was wir probiert haben, ging nicht, weil wir kamen mit den Portionen nicht zurecht, wir **kamen** mit den Mengen **nicht klar**, wir haben die Öfen nicht gehabt, wo man das mal hätte machen können – und es gab dann **so ’n Haufen vegetarische Aufläufe** halt erst mal. **Vegan** Kochen ist wirklich ’ne Menge Arbeit. Das ist alles **Handarbeit**, da ist nichts **aus irgendeiner Tüte**. Man muss **komplett umdenken**: Es gibt keine Butter in der Sauce, es gibt keine Sahne in der Sauce, es gibt nur Pflanzliches.“

Die ersten vegetarischen Gerichte gelangen nicht so richtig, wie der frühere Mensachef sagt. Ein Grund war, dass die Köche mit den Essensmengen Probleme hatten. Sie **kamen** mit ihnen **nicht klar**. Die Köche beschränkten sich dann erst einmal auf mehrere verschiedene **Aufläufe**, Gerichte, die im Backofen gebacken werden. Hans-Rudolf Hascher drückt die undefinierte Anzahl mit der umgangssprachlichen Redewendung „**so ein Haufen**“ aus. An der Mensa vegan zu kochen, ist aufwendig. So dürfen keine Zutaten „**aus der Tüte**“, also Fertigprodukte, verwendet werden, weil diese sehr oft auch Bestandteile, sogenannte Spuren, von tierischen Produkten enthalten. Wenn gekocht wird, müssen pflanzliche Zutaten verwendet werden, also statt Sahne zum Beispiel Sojacreme. Die Köche mussten ihr Kochverhalten völlig ändern, sie mussten **komplett umdenken**.

Die **Handarbeit**, wie Hans-Rudolf Hascher sagt, hat ihren Preis. Ein veganes Gericht kostet rund 3,50 Euro. Mittlerweile gibt es nach Angaben des Deutschen Studentenwerks in jeder Mensa vegetarisches Essen. In Berlin existiert sogar eine rein vegetarische Mensa. Manche Mensen bieten auch Gerichte an, die „halal“ sind, die in Übereinstimmung mit islamischen Regeln hergestellt und zubereitet sind. Rund ein Viertel aller Studenten geht allerdings nach Angaben des Deutschen Studentenwerks überhaupt nicht in Mensa. Ein Grund sei, so das Studentenwerk, dass nicht alle mit dem Angebot zufrieden sind. Mohamad und Jenny können das nicht nachvollziehen. Ihre Teller sind leergegessen:

„Das schmeckt toll – auch richtig gesalzen. / Das Essen war lecker. Der Preis ist auch okay.“

Autorin: Beatrice Warken*
Redaktion: Ingo Pickel

*Unter Verwendung von Beiträgen zum Thema von Sola Hülsewig und Laura Döing