

# **Vorschläge der Studierendenschaften Schleswig-Holsteins für ein überarbeitetes Mensakonzept**

Ausgearbeitet vom AStA der Universität zu Lübeck

Unterstützt von der Landes-ASten-Konferenz Schleswig-Holstein

*Landes Asten Konferenz* ■ *Schleswig-Holstein*



## **Vorwort**

Dieses Konzept wurde von einer Arbeitsgruppe des AstA der Universität zu Lübeck erarbeitet, stellt aber einen Konsens der Wünsche und Vorschläge aller Studierendenschaften Schleswig-Holsteins dar und wird von der LAK S-H (Landes-ASten-Konferenz Schleswig-Holstein) unterstützt. Durch die aktuelle Thematik sowie die in jüngster Zeit angebotenen Aktionen der Mensen (Brainfood, Wir-tun-die-Möhrchen, Regionales Essen) wurde das Interesse der Studierenden an nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Gerichten geweckt. An dieser Stelle wollen wir ansetzen. Wir verstehen unser Konzept als Sammlung konstruktiver Vorschläge, mit deren Hilfe wir in Zusammenarbeit mit Ihnen die Angebote der Mensa noch stärker auf dieses neue Interesse sowie die Wünsche und Bedürfnisse der Studierenden ausrichten wollen.

Dabei beziehen wir uns nicht nur konkret auf die Zusammensetzung und Zubereitung der Gerichte, sondern auch auf die generellen Organisationsabläufe und Strukturen der Mensen. Unser Ziel ist eine stärkere Bindung der Studenten an „ihre“ Mensa, was in einer höheren Planungssicherheit und konstanten Besuchsfrequenz resultiert. Dadurch sollen auch die wirtschaftlichen Aspekte nicht außer Acht gelassen werden, da uns die (finanzielle) Mehrbelastung, die die Umsetzung unserer Vorschläge in sich birgt, durchaus bewusst ist.

Auf einer Vollversammlung der Universität zu Lübeck wurde ein Meinungsbild bezüglich des Mensaessens erstellt. Dabei kam heraus, dass (bis auf zwei Personen) alle Anwesenden bereit waren, 30 Cent mehr pro Essen zu bezahlen, wenn dadurch die Qualität merklich gesteigert werden kann.

Als Grundlage unserer Vorschläge wurden sowohl die Ideen der Studierenden selbst als auch ein bereits bestehendes Konzept des österreichischen Lebensministeriums herangezogen, welches in einem 6-Punkte-Programm Wege zu nachhaltiger Verpflegung an Universitäten und Hochschulen aufzeigt.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie sich die Zeit nehmen würden, sich mit unseren Vorschlägen auseinanderzusetzen und gemeinsam mit uns an deren Verwirklichung zu arbeiten.

# 1. Messengerichte

## 1.1 Ziel: Wir möchten das angebotene Essen nachhaltiger und qualitativ hochwertiger gestalten

Unter „nachhaltigem Essen“ verstehen wir Gerichte, die mit saisonal und regional angebauten Produkten zubereitet wurden, den Schwerpunkt nicht auf Fleisch-Zutaten legen und für die bevorzugt mit Siegeln (EU-Biosiegel, Bioland, MSC, Demeter, Natura etc.) zertifizierte Zutaten verwendet wurden.

Des Weiteren stellen wir uns vor, den Anteil der Fertizutaten zu reduzieren und verstärkt auf eine frische, leichtere (weniger fettreiche) Küche zu setzen.

## 1.2 Umsetzung:

Uns ist bewusst, dass diese Vorschläge mit höheren Kosten verbunden sind. Wir sind aber auch der Meinung, dass durch den gezielten Einsatz der vorhandenen Mittel sowie Änderung der Angebotsstrategie schon viele dieser Ideen in die Tat umgesetzt werden können.

- **Biokomponenten statt Biogerichte:** Der hohe Preis der Biogerichte schreckt viele Studenten vom Kauf ab. Daraus resultiert eine schlechte Akzeptanz dieser Gerichte, was dieses Angebot in vielen Mensen nicht lohnenswert macht.  
Der Vorschlag ist deswegen, nur ausgewählte Komponenten/Beilagen zu 100% auf Bio umzustellen und somit die Qualität des gesamten Essensangebotes zu verbessern. Unsere Nachforschungen haben ergeben, dass sich dafür besonders Teigwaren, Milchprodukte, Kartoffeln und Gemüse eignen, da hierbei die Preisunterschiede relativ gering sind. Bei anderen Lebensmitteln ist eine Umstellung problematisch, Reis beispielsweise ist in Bioqualität deutlich teurer.  
Wenn man die Umstellungen auch bei Fleisch durchführen will, bietet Rindfleisch einen guten Ansatzpunkt – hier ist der Preisunterschied prozentual geringer als bei Schwein und Geflügel. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass Biofleisch eine geringere Garzeit aufweist und auch der Garverlust kleiner ausfällt.
- **Teure Convenience-Produkte nur gezielt einsetzen:** Fertizutaten sind zwar praktisch, aber leider auch teurer und schmecken lange nicht so gut wie frisch vor Ort gekochtes Essen. Unser Anliegen ist zudem, in Zukunft den Einsatz von Soßenbindern deutlich zu reduzieren. Derzeit sind die Soßen schön sämig, schmecken allerdings auch alle ähnlich, was nicht den Geschmack aller Studenten trifft. Vordergründig geht es ihnen nicht um die Konsistenz, sondern um das Geschmackserlebnis.

### 1.3 Menüideen:

Um konstruktiv zur Verbesserung der angebotenen Gerichte beizutragen, sind im Folgenden einige Menüideen zusammengestellt (die überwiegend auch vegetarisch serviert werden können), die mit den Vorstellungen der Studierenden gut zu vereinbaren sind und wenig kosten. Damit kann man das aktuelle Repertoire an Gerichten in den Mensen bereichern, wobei nicht ausgeschlossen ist, dass manche dieser Vorschläge bereits in den Mensen gekocht und angeboten werden.

- Aufläufe (mit Kartoffeln (z.B. Kartoffelgratin), Nudeln (z.B. Pastizio),...)
- Gemüsesuppen (Spargel-, Zwiebel-, Kürbis-, Tomatensuppe,...)
- mehr Gemüseauswahl als Beilage (Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis, Rosenkohl,...)
- Nudelgerichte an der Wok-Bar
- vegetarische Wokgerichte (Fleisch soll individuell hinzugefügt werden können)
- wechselnde abwechslungsreiche Beilagen zum Wokgericht
- Nudeln mit Spinat-Feta-Sauce
- Curry (Eintopf)
- mediterrane Reispfanne
- (vegetarischer) Kartoffelsalat
- gefüllte Zucchini/Aubergine/Paprika
- Matjes mit Bratkartoffeln
- Bratkartoffeln mit Spiegelei
- vegetarische Frikadellen
- nicht-frittierter Fisch
- (vegetarische) Paella
- Reis mit karamellisierten Möhren
- Hähnchen-/Putengeschnetzeltes mit Sahne
- frittierte Selleriescheiben
- Sauerkraut mit Kassler
- Nudeln mit Gorgonzola-Sauce
- Brokkoli-/Blumenkohlsuppe
- Lasagne mit Fleisch
- Gulasch
- Pizza
- Zwiebel-/Speckkuchen
- Spaghetti Carbonara
- Nudeln mit Käse-Schinken-Sauce
- Spargel
- Risotto
- Kartoffelpuffer
- Kaiserschmarrn
- Kasnockn
- Gyros
- Döner

## 2. Organisation

### 2.1 Ziel: Reduzierung finanzieller Mehrbelastungen und klare Kennzeichnung der Gerichte

An dieser Stelle wollen wir einige Ideen präsentieren, wie man unserer Ansicht nach den Mehrkosten entgegenwirken kann. Zusätzlich halten wir eine auffälliger Kennzeichnung der vegetarischen Gerichte (ist nicht immer klar ersichtlich) und die Angabe von für Allergiker relevanten Zutaten für sinnvoll.

### 2.2 Umsetzung:

- **Kennzeichnung der Gerichte:** Immer mehr Studierende sind von Lebensmittelallergien betroffen. Um das Angebot der Mensa trotzdem ohne Risiko nutzen zu können, sind diese auf zusätzliche Informationen angewiesen. Da der Speiseplan der Mensen in der Regel mehrere Wochen im Voraus erstellt wird, sollte der Einsatz von Hinweiskarten auf potentiell allergieauslösende Zutaten möglich sein. Diese können dann direkt bei der Ausgabestation des jeweiligen Gerichts den Studierenden als wichtige Information dienen.

Vor allem Convenience-Produkte enthalten durch den hohen Grad der industriellen Verarbeitung besonders viele Inhaltsstoffe, die bekanntermaßen Allergien auslösen. Die oben vorgeschlagene Reduzierung solcher Fertigkomponenten vermindert das Risiko für Betroffene enorm, da industriell weniger verarbeitete Produkte auch deutlich weniger Zusatzstoffe enthalten. Hierdurch wäre es für die Mitarbeiter der Mensen zudem deutlich einfacher, den Überblick über die verwendeten Zusatzstoffe zu behalten.

Auch wenn das vegetarische Menü stets als solches ausgeschrieben ist, gilt dies leider nicht für die zusätzlichen vegetarischen Gerichte, die gelegentlich das Mensaanangebot bereichern. Vor allem bei Suppen und Eintöpfen ist aus der Bezeichnung in der Mensa nicht immer sofort ersichtlich, ob es sich um Gerichte mit oder ohne Fleisch handelt bzw. welche Art von Fleisch bei der Zubereitung verarbeitet wurde. Zur leichteren Orientierung schlagen wir daher den Einsatz der bereits genutzten Symbole in der Online- und Printversion des Mensaangebots vor. Diese könnte man als Pinkarten oder Magnetfiguren an den Tafeln mit dem Speiseplan des Tages anbringen und somit für mehr Übersicht und Eindeutigkeit sorgen.

- **Anpassung des Fleisch-Beilagen-Verhältnisses:** Da der Fleischanteil der Gerichte finanziell am meisten ins Gewicht fällt, bietet sich hier ein enormes Einsparungspotential. Durch Verkleinerung der Fleischportion zugunsten der Beilagen lassen sich nicht nur Kosten, sondern auch der allgemein zu hohe Fleischkonsum reduzieren.

- **Individuelle Portionsgrößen/Beilagen:** Die einheitlichen Portionsgrößen sorgen bei der Studierendenschaft oftmals für Unmut. Für manche sind diese zu gering um satt zu werden, für andere ist es schlichtweg zu viel. Dadurch erhöht sich auch die Menge des weggeworfenen Essens. Ein Umstand, den wohl niemand will und der auch unter ökologischen Gesichtspunkten fragwürdig erscheint.

Durch das Angebot zweier Portionsgrößen könnte man mit geringem Aufwand dieses Problem entschärfen und für deutlich mehr Zufriedenheit sorgen. Im Gegenzug sollte auf die Benutzung von separaten Schüsseln für die Beilagen weitestgehend verzichtet werden. Dadurch entstehen unnötig große Mengen an schmutzigem Geschirr, da die Beilagen in den allermeisten Fällen ohnehin auf den Tellern landen und mit der Hauptkomponente vermischt werden. Die Geschirrmenge ließe sich somit trotz zweier Portionsgrößen konstant halten.
- **Saisonale/regionale Zutaten:** Gerade Obst und Gemüse wird in der passenden Saison zum Teil deutlich günstiger angeboten als außerhalb. Durch einen verstärkt darauf abgestimmten Einkauf ließe sich der Einsatz des Budgets optimieren.

Zudem halten die Studierenden es für sehr wichtig, die Zutaten für die Gerichte, soweit möglich, aus der Region zu beziehen. Lange Transportwege werden somit vermieden, außerdem können sowohl der Kauf von ökologisch unsinnigen Lebensmitteln (z.B. Bio-Tomaten aus spanischen Gewächshäusern mitten im Winter) vermieden als auch die heimischen Produzenten gestärkt werden.
- **Querfinanzierung:** Durch eine Anpassung der Preispolitik bei den Gerichten können die entstehenden Mehrkosten abgedeckt werden. So könnten zum Beispiel durch eine kleine Preiserhöhung bei generell günstigeren Gerichten (z.B. Suppen und Eintöpfe) die Mehrkosten für bereits relativ teure Gerichte weitergegeben werden.
- **Selbstbedienung bei der Essensausgabe:** Die Erfahrung aus vielen anderen Mensen zeigt, dass die Möglichkeit der Selbstbedienung von den Studierenden durchaus positiv angenommen wird. Auch damit ließe sich das Problem der Portionsgrößen angehen und gleichzeitig der Geschirraufwand reduzieren. Wie genau sich dieses Konzept in den einzelnen Mensen umsetzen lässt, muss in Hinblick auf den unterschiedlichen Aufbau und die Anordnung der Essensausgabestationen individuell entschieden werden.
- **Fortbildung für Mensaköche:** Das Studentenwerk Ost hat vor Kurzem eine Fortbildung für seine Mensaköche durchgeführt, bei der der Schwerpunkt auf der Zubereitung von vegetarischen Gerichten lag. Laut den Studierenden, die regelmäßig in den vom Studentenwerk Ost betriebenen Mensen das Essensangebot nutzen, habe sich dadurch nicht nur die Qualität der vegetarischen Menüs, sondern auch deren Vielfalt deutlich verbessert.

Auch so eine Idee würde dazu beitragen, die unter 2.1 genannten Ziele zu erreichen.

## Aussicht

Wir hoffen, dass wir Ihnen einige Anregungen für die zukünftige Gestaltung der Mensen bezüglich Zusammensetzung und Zubereitung der Gerichte sowie auch bezüglich genereller Organisationsabläufe und Strukturen liefern konnten.

Über weiterführende Gespräche über die Möglichkeiten der Umsetzung dieses erarbeiteten Konzepts würden wir uns sehr freuen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

*Hier könnte deine Unterschrift stehen!*

Sprecher\_in der Landes-ASten-Konferenz Schleswig-Holstein

stellvertretend für die Studierendenschaften Schleswig-Holsteins



Allgemeiner  
Studierendenausschuss  
der Universität zu Lübeck



AstA Allgemeiner Studierendenausschuss  
Christian Albrechts Universität Kiel



muthesius  
kunsthochschule



Ihr Ansprechpartner:

Benjamin Eurich

AStA der Universität zu Lübeck

Referat für Kultur, Umwelt und Sport

Tel.: +49 160 977 130 79

eurich@asta.uni-luebeck.de