

Hospitation 5 : Mensen und Cafeterien

08.11.2012: **Mensa Ernst-Abbe-Platz, Mensa Carl-Zeiss-Promenade Jena**
16.11.2012: **Mensa Philosophenweg Jena**

Der Ruf der Deutschen in China, die typisch deutsche Ordentlichkeit und Planmäßigkeit, wurde während meiner Hospitation schon mehrmals bestätigt - dieses Mal wieder in der Abteilung Mensen und Cafeterien.



Die Mensen und Cafeterien des Studentenwerks betreffen fast jeden Studierenden. Aber wie die Küche aussieht und wie das Essen gekocht wird, das wissen nicht viele.

Während meiner Hospitation durfte ich mehrere Küchen besuchen, aber natürlich nur in Schutzkleidung. Ich muss gestehen, die Sauberkeit der Küchen hat mich sehr beeindruckt. Natürlich muss es sauber und ordentlich sein. Aber mit so einer tadellosen Sauberkeit hatte ich nicht gerechnet.

Von der Kollegin habe ich erfahren, dass die Sauberkeit in der Abteilung gleich dreifach kontrolliert wird. Einmal durch das Studentenwerk selbst, einmal von einem unabhängigen Institut und einmal vom Staat. Täglich werden aus diesem Grund Essenproben genommen und sieben Tage lang in einem separaten Kühlschrank aufbewahrt, falls eine Kontrolle kommt.

Auch die Tischoberflächen und Ausgabebereiche müssen hygienisch und sauber sein. Den Test zum Beweis der Sauberkeit durfte ich sogar selbst durchführen: Mittels eines Testpapiers und einer Flüssigkeit kann man das Ergebnis leicht auf einer Farbskala ablesen. Wie erwartet ist das Ergebnis wieder sehr positiv ausgefallen.

Die Sicherheit der Lebensmittel ist hier garantiert. Von der Lieferung der Waren bis zur Ausgabe des fertigen Menüs gibt es so viele Regelungen. Manchmal wollte ich mich beklagen, dass es in Deutschland so viele Regelungen gibt. Aber hier habe ich gemerkt, dass die Regelungen uns schützen! So muss zum Beispiel das Öl zum Frittieren nach 20 Betriebsstunden gewechselt werden. Und sogar die Temperatur des gekochten Fleisches wird vor jedem Essen kontrolliert.



Planmäßig sind die Deutschen und so arbeiten auch die Mensen in Thüringen: Dort gibt es das Magazin Infofood, in dem das Menü des ganzen Monats und für jeden Standort zu sehen ist. (Eine solche langfristige Essensplanung kennen wir in China nicht.) Auf der Homepage vom Studentenwerk findet man leicht und unkompliziert das Menü von jeder Mensa durch den Speiseplanfinder.

Die Mensen arbeiten auch gesundheitsbewusst: Alle Gewürze, die sie benutzen, sind Biogewürze. Das finde ich sehr gut. Außerdem haben Sie auch das MensaVital-Konzept, bei dem sie viele gesunde und neue Rezeptideen ausprobieren und das Gemüse und Fleisch frisch gekocht wird. Außerdem bemühen sie sich weniger Fertigprodukte wie z.B. Brühwürfel zu benutzen.

Wenn man in so großer Menge und für so viele Leute kocht, ist es natürlich schon schwierig, alle Geschmäcker zu befriedigen. Aber sie bemühen sich, vielfältiges und gutes Essen anzubieten. Zum Beispiel gibt es eine Woche voller ausländischer Spezialitäten.

Die Zahl der internationalen Studierenden wächst. Vielleicht ist das auch ein guter Anlass, viel mehr exotische Kochrezepte in der Mensa auszuprobieren. Denn dann würden sich nicht nur die ausländischen, sondern auch die deutschen Studierenden freuen.

Ich finde es wertvoll, dass diese Abteilung immer offen für Lob und Kritik ist. Auf der Seite <http://www.stw-thueringen.de/deutsch/mensen/lob-kritik/index.html> kann man jederzeit seine Meinung zum Essen äußern und gerne auch viele weitere Ideen für Köstliches einreichen.

Die Mensa ist ein wichtiger Bestandteil des Unialltags und berührt viele Menschen, die gerne Köstliches essen möchten.