

Pressemitteilung

30.10.2017

StudierendenwerkThüringen
Öffentlichkeitsarbeit
Dr. Elke Voß

Tel.: 03641 – 930 546
Fax: 03641 – 930 502

E-Mail: oe@stw-thueringen.de

Gegen „kulinarisches Heimweh“

Studierendenwerk Thüringen startet Menülinie „mensaInternational“

Mit einer neuen Menülinie möchte das Studierendenwerk Thüringen ab sofort seine Mensabesucher überraschen. Unter dem Titel „mensaInternational – So isst die Welt“ stehen authentische internationale Gerichte auf dem Speiseplan. In der Woche vom 6.-10.11.17 werden solche Gerichte in den Mensen in Weimar, Jena, Erfurt und Ilmenau erstmals angeboten und die Menülinie jeweils an einem Tag mit einem „Aktionstag“ gestartet. An diesem Tag werden Gerichte eines Landes vorgestellt und die Aktion jeweils mit einem kleinen Rahmenprogramm im Mensafoyer begleitet. Das Besondere an der neuen Menülinie ist die Zubereitung. Für die Gerichte werden Rezepte und entsprechende Zutaten genutzt, die tatsächlich denen der Herkunftsländer entsprechen – es geht darum, authentisch zu kochen und keine europäisch angepassten Rezeptvariationen und Ersatzzutaten zu verwenden. Um diese neue Idee der Menülinie „mensaInternational“ umzusetzen, bedurfte es einer längeren Vorbereitungsphase. Zwei Jahre lang haben Mensaköche gemeinsam mit internationalen Studierenden Rezepte aus deren Heimatländern ausgewählt, Zutaten besorgt, Probe gekocht und die Rezepte auf „Großküchentauglichkeit“ überprüft. Unter fachkundiger Anleitung der Studierenden wurden die deutschen Köche in zahlreiche Kniffe und Tricks der für sie fremden Zubereitung eingeweiht. So war es eine echte Herausforderung, beispielsweise die richtige Konsistenz von chinesischem Klebreis zu erzielen und auch das Formen von Pelmeni war keine leichte Aufgabe. Für die deutschen Köche bedeutete dieses Projekt eine echte Bereicherung. „Unsere Kollegen konnten bei der Arbeit am Projekt nicht nur ihre handwerklichen Fähigkeiten um sehr viel Neues erweitern“, erklärt Anja Pforte, stellvertretende Leiterin der Abteilung Mensen und Cafeterien im Studierendenwerk Thüringen und fachliche Begleiterin des Projekts. „Vor allem die Arbeit mit Studierenden völlig unterschiedlicher Kulturen trug dazu bei, die Vorstellungen, Wünsche und kulturellen Hintergründe internationaler Studierender viel besser zu verstehen“, ergänzt Pforte. Da der Anteil internationaler Studierender in Thüringen ständig ansteigt, müssen sich auch die Mensen und Cafeterien des Studierendenwerks verstärkt auch auf diese Gästegruppe einstellen. Mit der neuen Menülinie möchte das Studierendenwerk Thüringen den internationalen Gästen hin und wieder das „kulinarische Heimweh“ stillen. Aber auch für die deutschen Mensabesucher soll die neue Menülinie nicht nur eine interessante Bereicherung des Speiseplans darstellen, sondern auch die Neugier auf andere Kulturen wecken.

Die Idee ergab sich vor einigen Jahren schon aus den Aktivitäten eines Tutorenprogramms der Robert-Bosch-Stiftung, an dem auch das Studierendenwerk Thüringen teilgenommen hat. Das aktuell laufende, vom Deutschen Studentenwerk (DSW) und der Mercator Stiftung geförderte Projekt „studium + M“ bot die Möglichkeit, internationale Studierende und solche mit Migrationshintergrund mit den Köchen des Studierendenwerks zusammenzubringen, um die derzeit 85 Rezepte umfassende Menülinie zu erarbeiten. Die Studierenden beider Gruppen stellten schnell heraus, dass sie sich in der Mensa ab und an auch mal Gerichte wünschen, die ihnen ein Gefühl von „Heimat“ vermitteln, und nahmen die Idee in vielen Kochabenden großartig auf. Und so werden die Thüringer Mensabesucher zukünftig nun unter anderem auch „Syrische Linsensuppe“, „Reis im Ofen mit Milch und Huhn“ oder auch „Umm Ali“ kosten können.

Diese neue Idee wurde bereits ausgezeichnet: Das Studierendenwerk Thüringen erhielt am 13.10.2017 durch die S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement den Förderpreis „Innovatives Verpflegungsmanagement für besondere betriebliche Leistungen zur nachhaltigen und zukunftsfähigen Verpflegung“ für das Konzept „Entwicklung einer internationalen Menülinie“.