



Die Speisung der Fünftausend Blick in eine Mensaküche

DIE STUDIERENDENZAHLEN IN DEUTSCHLAND STEIGEN, immer mehr junge Menschen stürmen auf der Suche nach Wissen und einem guten Abschluss die Universitäten. Wer lernen will, braucht Nahrung – doch die Versorgung von Tausenden Akademikern auf engem Raum erfordert Organisationstalent und sorgfältige Planung. Nahrungsmittelunverträglichkeiten und vegetarische Lebensweisen wollen berücksichtigt werden, Lagerung und Zubereitung müssen genau nach Plan erfolgen, und schmecken soll das Essen auch noch. Ein Tag in der Mensaküche der Technischen Universität Berlin zeigt die Herausforderungen hinter den Kulissen.

Deckel auf, Salat in den Komposteimer, Plastischälchen in den anderen Eimer. Deckel auf, raus mit dem Hähnchenstück, weg mit dem Schälchen. Dass der große, kräftige Mann in dem weißen Kittel eine Portion nach der anderen entsorgt, bedeutet, dass wieder einmal alles gut gegangen ist, so wie bisher an jedem Tag in den letzten Jahrzehnten. Mehr als ein Dutzend Plastischälchen stehen noch vor ihm im Regal. Sie enthalten Desserts, Fleisch, Salate, Suppen und Saucen – und sind alle mit einem Datum beschriftet, das sieben Tage in der Vergangenheit liegt. Offensichtlich ist in der vergangenen Woche keine Epidemie unter den Studenten der Technischen Universität Berlin ausgebrochen, für die man das Essen aus der Mensa verantwortlich machte. Die

bei –18 Grad Celsius aufbewahrten Rückstellproben wären in diesem Fall analysiert worden, aber so haben sie nun ihre Schuldigkeit getan. Während eine Probe nach der anderen entsorgt wird, läuft die Produktion des heutigen Mittagessens bereits auf Hochtouren.

Organisation ist alles

Es ist morgens kurz nach sieben. Den knapp 30 Frauen und Männern in der Küche bleiben etwas weniger als vier Stunden, bis das Gitter am Eingang der Mensa hochgefahren wird. In einem der großen Kochkessel dampft es bereits ordentlich. Einer der Köche, der wie alle hier weiße Kochjacke, dunkle Hose, violette Schürze und Halstuch sowie die obligatorische Kochmütze aus Papier trägt,

Die Mensa der TU Berlin hat bis zu 5000 Besucher pro Tag – die meisten davon Studierende, die schnell ein vergünstigtes Mittagessen zwischen den Veranstaltungen zu sich nehmen wollen.

