



Die Studenten Marcel Eigner (li.) und René Wierick lassen sich in der Mensa der Hochschule Lausitz eine Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln und Regenbogenkarotten schmecken. Foto: Rausche

Ein Test für den feinen Gaumen

„Probiertag“ an der Hochschule Lausitz sehr gut angenommen

Bewusstes und gesundes Essen spielt eine immer wichtigere Rolle. Auch Studenten interessieren sich zunehmend für die Zubereitung der Mahlzeiten, die sie in der Mensa vorfinden. Vorbei sind die Zeiten, als es nur darum ging, satt zu werden. Mit „Probierhappchen für Studierende“ hat das Studentenwerk Frankfurt (Oder) in der Hochschule Lausitz (FH) in Senftenberg auf diese Entwicklung reagiert.

Von Manuel Holscher

Kleine Plastikflaschen, wohin der Blick reicht. Viele Studenten der Hochschule Lausitz (FH) hatten sich am Mittwoch mit Getränken und Testschälchen eingelegt. In ihnen befand sich Suppe, Fleisch oder Fisch. Die Vielfalt der Angebote ließ keine Wünsche offen.

Auch in diesem Jahr erfreute sich die Aktion „Probierhappchen für Studierende“ des Studentenwerkes Frankfurt (Oder) großer Beliebtheit. Einmal im Jahr laden die Verantwortlichen des Studentenwerkes die angehenden Akademiker der Hochschulen im Verbreitungsgebiet zu einem

„Probiertag“ in die jeweiligen Mensen ein. Dadurch sollen neue Angebote der Lieferanten getestet und bewertet werden sowie die Transparenz der Produkte erhöht werden. „Wir suchen den direkten Kontakt zu den Studenten. Nur so können wir sehen, was ihnen gefällt oder wo wir uns verbessern müssen“, sagte Dr. Ulrike Hartmann, die Geschäftsführerin des Studentenwerkes Frankfurt (Oder).

Etwa 20 Hersteller haben sich in diesem Jahr in Senftenberg beteiligt. Die Bilanz fiel durchaus positiv aus. „Es fällt auf, dass sich viele junge Menschen sehr für die Inhalte und die Zubereitung der Speisen interessieren“, sagte Mathias Fieting, der Suppen im Sortiment hatte. Auffällig sei vor allem, dass exotische Suppen wie beispielsweise die von ihm angebotene „Jambhalaya“ auf der Hitliste ganz oben stehen. „Die Leute mögen eben nicht mehr unbedingt die klassische Pilzsuppe“, so Fieting.

Das Interesse und den Fachverstand der Senftenberger Studenten lobte auch Ulrike Hartmann ausdrücklich. „Die meisten essen erst und kom-

men dann noch zu den Ständen und probieren ein bisschen. In anderen Orten ging es vielen leider nur darum, umsonst satt zu werden.“

Die Reaktionen der Mensagänger ließen auch nicht lange auf sich warten. „Der Eiscappuccino ist einfach nur köstlich“, schwärmte eine junge Frau und gesellte sich zu Ulrike Hartmann an den Tisch. Diese versicherte kurzerhand, dass es ohne Weiteres möglich sei, das neue Produkt ins Sortiment aufzunehmen. „So sollte es im Optimalfall laufen. Diese Reaktionen und direkte Resonanzen sind nicht zu ersetzen“, freute sich die Geschäftsführerin. Aber auch kritische Stimmen würden ernst genommen werden. „Ich habe festgestellt, dass die Frittierung zu stark ist. Manchmal teste ich auch heimlich selber, um zu schauen, wie sich Händler präsentieren“, so Ulrike Hartmann.

Der Eindruck der Studenten war durchgehend positiv. Die meisten Testschälchen landeten deshalb auch völlig leer im Müllimer. Ein deutliches Zeichen für die Qualität des Mensa-Essens.