

Schlangengestehen zum Start ins Sommersemester: Die Mensa öffnete nach monatelanger Modernisierung und stellte auf neues Bezahlsystem um – Begrüßungsaktionen mit Riesenburgern, Ohrstöpseln und Kölsch – Menü „à la carte“ kommt an

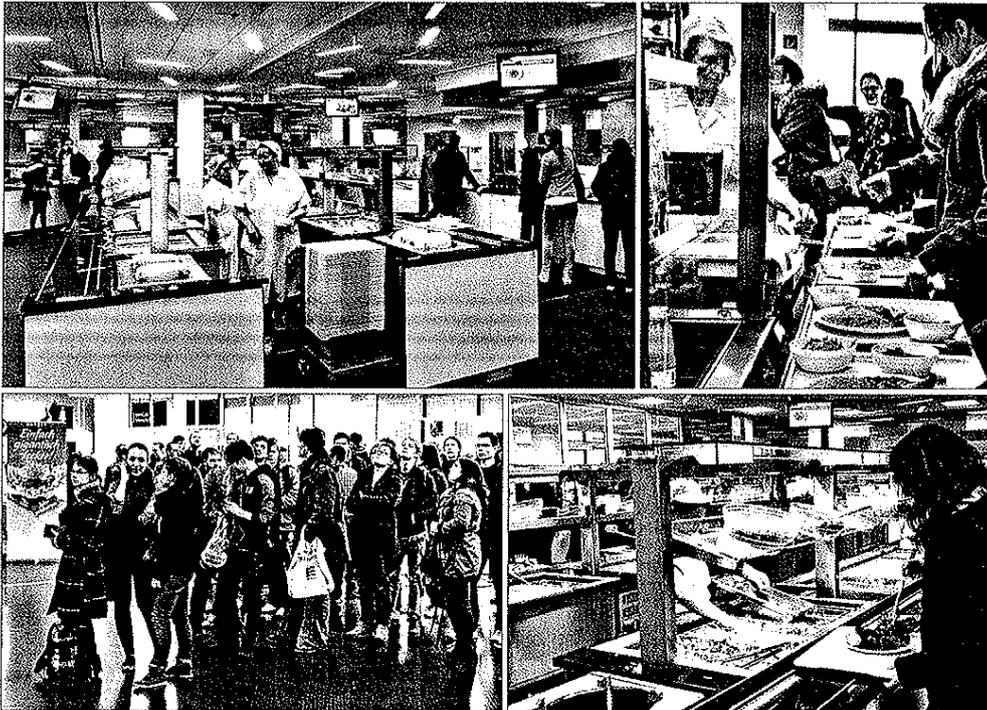
Grünes Licht für Turbo-Schnitzel

Mensa setzt auf neue Karte – Moderne Theken, frische Kost, bargeldloses Bezahlsystem

Von MARTINA WINDRATH

12 Uhr mittags, Uni-Mensa Zulpicher Straße, die Schlangen vor den Karten-Kassen werden immer länger. „Bekommt man hier die neuen Mensa-Cards?“, fragen viele und warten mehr und weniger geduldig, bis sie sich für fünf Euro die aufladbare Chipkarte kaufen und an Automaten aufladen können. „Megafett“ findet Leon die elektronischen Anzeigetafeln mit dem Speiseplan und die Riesenburger-Aktion zum Auftakt: „Geil. War doch klar, was hier heute los ist.“ „Ich fand die Mensa immer schon gut“, sagt Jane Schulz (6. Semester), „aber jetzt ist das Angebot wohl besser und alles moderner. Aber man fühlt sich in der Uni wie auf einem Ameisenhaufen.“

Nach rund neun Monaten Umbau- und Modernisierungszeit lief gestern der Betrieb an drei von vier neuen Ausgaben an, mit Umstellung aufs bargeldlose Bezahlsystem. Von Mitte 2012 bis jetzt war nur das Obergeschoss zu nutzen, es gab vorübergehend ein Bon-System. Nun ist umlernen angesagt. Das Mensa-Team mit Frank Leppi, Leiter des Gastronomie-Betriebe des Studentenwerks, managte hochkonzentriert die Premiere und informierte ratsuchende Gäste.



Moderne Ausstattung, kurze Wege, frische Speisen: Die neuen Ausgaben sind mit Menü-Monitoren ausgestattet. Bezahlt wird nun mit Karte. Beliebte sind immer auch die Salattheken. Doch erst hieß es Schlange stehen, Karte kaufen. (Fotos: Meisenberg)

„Im Vorfeld haben schon 4000 Leute die Mensakarten gekauft, aber viele kommen erst auf den letzten Drücker, heute sind es wohl an die 3000. Durch diese Umstellungsphase müssen wir jetzt durch.“ Mit dem Ansturm des doppelten Abi-Jahrgangs im Herbst wird es noch voller. Deshalb setzt die Mensa aufs beschleunigte „à la carte“-Verfahren, kürzere und übersichtlichere Wege und frische Kost für Turbstudenten mit weniger Zeit für die Mittagspause, ob konventionell, bio oder vegan.

Wer sich durch volle Foyers gekämpft hatte, gelangte ohne größeres Gedränge an die neuen Salat- und Gemüsebuffets mit frisch Gebratenem, testete Pasta oder Bio-Pfanne. Ganz neu und (noch) nicht von allen entdeckt ist zum Beispiel der „Ampelcounter“ im Erdgeschoss (EG Süd) für sehr Eilige. Gerichte wie Schnitzel mit Pommes können sie ohne Kasse an einem Gerät abbuchen, dann springt die Ampel auf grün und das Bestelle wird über die Theke gereicht. Die Preise (gestern war die Spanne 1,90 bis 4,10 Euro) wurden nicht erhöht. „Frontcooking“-Gerichte kosten aber etwas mehr als herkömmliche Kost. „Der Aufwand ist größer“, so Leppi. Ende April wird auch das Restaurant wieder geöffnet.

Burger geht immer



Sebastian studiert im 5. Semester BWL und hat sich für das Aktionsmenü mit dem Riesenburger im Obergeschoss entschieden. Hamburger, Pommes, Salat und Pudding haben ihn zusammen 4,10 Euro gekostet. „Schmeckt gut, könnte aber etwas wärmer sein“, lautet sein Urteil. Burger gibt es seiner Meinung nach viel zu selten in der Mensa, deshalb nutzte er gestern die Gelegenheit.

„Esse gerne vegetarisch“



Medizinstudent Andreas (3. Semester) geht häufiger in die Robert-Koch-Mensa, weil die für ihn näher liegt. Er hat sich für die veganen Frühlingsrollen mit Reis und Salat für 2,25 Euro entschieden. Veganer ist er nicht, isst aber gerne vegetarisch. „Das sah lecker aus“, lautet die einfache Begründung für seine Wahl. „Schmeckt gut, nur die Soße ist etwas tomatenlastig“, findet er.

„Werden öfter kommen“



Alles Bio – das gilt für das Menü, das sich Charlotte (r.) und Kornilitionin Lisa ausgesucht haben. Die beiden studieren im 2. Semester Regionalstudien Lateinamerika und haben bisher mit dem eingeschränkten Mensa-Angebot während der Umbauphase vorlieb nehmen müssen. Nun türmen sich Kartoffeln mit Schafskäse und anderem Gemüse, ein Beilagensalat und Joghurt auf ihren

Tabletts – für 3,10 Euro. „Die Soße ist lecker“, finden beide und auch die restlichen Bestandteile des Essens schmecken ihnen. Das Etikett „Bio“ war für sie nicht ausschlaggebend, „aber wenn es Bio ist, dann ist das noch schön dazu.“ Besonders gefällt ihnen, dass es jetzt mehr Platz gibt. Auch die größere Essensauswahl sagt den Studentinnen zu. „Wir wollen jetzt öfter kommen.“

„Look ist besser als vorher“



Fettuccine mit Gorgonzolasoße – zubereitet an der neuen frischen Pastatheke – dafür hat sich Jurastudent David entschieden. 3,60 Euro findet er für das Angebot allerdings relativ teuer. „Früher haben die meisten Essen 2,20 Euro gekostet“, sagt er. Dafür schmeckt es ihm aber auch besser als vor dem Umbau. Auch das neue Outfit des Mittelgeschosses kommt bei ihm gut an.

„Preis-Leistung stimmt“



Laura studiert im 4. Semester Biologie und hat sich an der Salatbar einen großen Teller zusammengestellt. Ungefähr 2,50 Euro hat sie dafür gezahlt. „Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt“, findet sie. Auch die Auswahl an verschiedenen Salaten gefällt ihr. Nur Thunfisch habe ihr gefehlt. „Ich bin keine Gesundheitsguru oder so. Der Salat sah einfach gut aus“, erklärt sie ihre Wahl. (arr)