

## Mensa-Takeover: Studis kochen grün

## Mensa-Takeover: Studis kochen grün

Studierendenvertretungen und Studentenwerk schreiben gemeinsam Kochwettbewerb aus - vegetarische Rezepte für Mensa-Speiseplan gesucht.

[9]

„Von Studierenden für Studierende“ - mit diesem Motto haben sich Arne Krause und Julia Regele vom Referat Ökologie des AStA der Justus-Liebig-Universität (JLU) an das Studentenwerk Gießen gewandt. Ihr Ziel: Die Wünsche und Ideen der Studierenden in Sachen Ernährung noch besser im Speiseplan der Mensen abbilden. Aus der Idee wurde gemeinsam der Kochwettbewerb „Mensa-Takeover“ geboren, dem sich auch der AStA der Technischen Hochschule Mittelhessen (THM) und der AStA der Hochschule Fulda angeschlossen haben.

Gesucht werden ab sofort und bis einschließlich 31. Mai vegetarische Lieblingsrezepte der Studierenden für Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Die eingereichten Rezepte müssen dabei außerdem mit soweit möglich regionalen Zutaten produzierbar und mensatauglich sein. Letzteres bedeutet v.a., dass in einer Mensa die Produkte frei von Geschmacksverstärkern/Glutamat sein sollen, keine rohen tierischen Produkte wie Eier oder unpasteurisierte Milch verwendet werden dürfen und Markenfreiheit herrschen muss, die Zutat also nicht nur monopolistisch von einem Hersteller verfügbar sein darf.

„Neben der köstlichen Erfahrung mal zusammen mit den Profiköchen des Studentenwerks hinter dem Herd zu stehen und für mehrere hundert Kommilitoninnen und Kommilitonen zu kochen, gibt's für unsere Gewinnerinnen und Gewinner Mensa- und Kaffeegutscheine sowie ein Bruchstück zartbittere Ewigkeit an der eignen Uni“, sagt Arne Krause. " Kommen die Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts bei den Gästen gut an, wird beispielsweise ‚Sofies Himbeer-Jostabeer-Kuchen‘ immer wieder in der Dessertausgabe der Mensa zu holen sein!“

Guido Wolf, Leiter Hochschulgastronomie im Studentenwerk, freut sich auf die studentische Beteiligung am Speiseplan: „Wir wissen, dass unsere Mensa-Gäste überdurchschnittlich häufig zu vegetarischen und auch veganen Speisen greifen“, so Wolf. Schon jetzt bestünde daher täglich die Möglichkeit, sich vegetarisch und auch vegan zu ernähren. Dass die Studierenden nun ihre eigenen Ideen einbringen können, sei „eine tolle Sache für alle Beteiligten“. Seine Kollegin Annabell Diehl, Stv. Leiterin Hochschulgastronomie und gleichzeitig Jurymitglied erklärte, wie es nach der Einsendung der Rezepte weitergeht: „Zunächst prüft der AStA der JLU die Rezepte auf die beiden Kriterien vegetarisch und regionale Zutaten hin. Wir unterziehen sie im Anschluss dem Mensatauglichkeits-Check.“ Alle Rezepte, die die drei Kriterien erfüllen, treten dann bei einem Online-Voting gegeneinander an. Abstimmen dürfen alle Studierenden der JLU, der THM und der HS Fulda.

Die Einsenderinnen und Einsender der besten drei Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts werden im nächsten Schritt zu Beginn des Wintersemesters 2019 ihre Lieblingsrezepte in der Mensa Mildred-Harnack-Fish-Haus probekochen - mit Unterstützung des Studentenwerk-Teams. Eine Jury bestehend aus einem Koch des Studentenwerks, zwei Referenten der beteiligten ASten und allen Probeköchen kürt an diesem Abend die Top 3, die es als Höhepunkt des Wettbewerbs an einem Tag im November in der Mensa OBS geben wird. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden sie zusammen mit dem Mensa-Team zubereiten und auch an die Gäste ausgeben.



Einsendungen durch Studierende der teilnehmenden Hochschulen sind bis zum Freitag, den 31. Mai 2019 an die E-Mail-Adresse [oekologie@asta-giessen.de](mailto:oekologie@asta-giessen.de) [10] möglich.

17.05.2019

**Source URL:** <https://www.studentenwerke.de/de/content/mensa-takeover-studis-kochen-gr%C3%BCn>

### Links

- [1] <https://www.studentenwerke.de/rss-feed.xml>
- [2] <https://www.studentenwerke.de/de/print/1372261>
- [3] <https://www.studentenwerke.de/de/printpdf/1372261>
- [4] <mailto:administrator@studentenwerke.de?Subject=UserMail%20text>
- [5] <mailto:?Subject=Studentenwerke.de+-+geteilter+Link&body=https%3A%2F%2Fwww.studentenwerke.de%2Fde%2Fcontent%2Fmensa-takeover-studis-kochen-gr%25C3%25BCn>
- [6] <https://twitter.com/share>
- [7] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.studentenwerke.de//de/content/mensa-takeover-studis-kochen-gr%C3%BCn>
- [8] <https://plus.google.com/share?url=-->
- [9] [https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/2019-05-17\\_stwgi\\_asta-jlu\\_thm\\_hsfolda\\_vegetarischer\\_kochwettbewerb\\_mensa-takeover.jpg](https://www.studentenwerke.de/sites/default/files/2019-05-17_stwgi_asta-jlu_thm_hsfolda_vegetarischer_kochwettbewerb_mensa-takeover.jpg)
- [10] <mailto:oekologie@asta-giessen.de>