

Marburg, 22. Februar 2021

100 Jahre Studentenwerk Marburg - 100 Jahre Studentenfutter und soziale Infrastruktur

Ministerin und Unipräsidentin überbringen persönlich Glückwünsche zum 100. Geburtstag

„Unsere Anfänge waren gekennzeichnet von den Auswirkungen des Ersten Weltkrieges, es ging schlicht auch um die Sicherung des Überlebens“, so beschreibt Geschäftsführer Dr. Uwe Grebe die Gründungsphase des Studentenwerks Marburg. Bereits 1920 wurde in Marburg die sogenannte mensa academica unter der Bezeichnung „Studentenheim“ eröffnet und verköstigte täglich etwa 150 Studierende. Doch erst ein Jahr später erfolgte der offizielle Schritt: Am 22. Februar 1921 gründete sich, mit der Satzung für den Verein „Studentenheim Marburg e.V.“, das heutige Studentenwerk Marburg. 1922 erwarb der Verein das Haus in der Reitgasse 11, das heute noch als „Alte Mensa“ in Marburg bekannt ist. Es wurde bis zum Bau der Mensa Erlenring 1962 als Studentenheim mit Mensa, Lese-, Schreib- und Aufenthaltsräumen genutzt.

Geschäftsführer Grebe fasst die vergangenen 100 Jahre so zusammen: „Welch ein Wandel von der Großbuchbinderei, der akademischen Waschanstalt, der Schuhreparaturwerkstatt, der Schreibmaschinenstube, 6-Bett-Zimmern und Suppenküche hin zu Sozialberatung, Kinderbetreuung, Ausbildungsförderung, Apartments mit schnellem Internet und eigenen Bädern, Betreuung Studierender mit Behinderung und einer Ernährungsvielfalt mit regionalen Produkten und täglich veganen Menüs. Unser Spektrum hat sich gewandelt aber die Bereitstellung der sozialen Infrastruktur bestimmt nach wie vor den Erfolg eines Studiums.“

Das betont auch Angela Dorn, Hessische Ministerin für Wissenschaft und Kunst: „Vor einem Jahrhundert setzte sich das Studentenwerk Marburg zum Ziel, den Studierenden ihrer Umgebung das Leben zu erleichtern. 100 Jahre später ist daraus eine Organisation geworden, ohne die die soziale Infrastruktur für Studierende nicht denkbar wäre - ob Wohnheimplatz, BAföG oder das Mittagessen in der Mensa. Hinzu kommt das besondere Engagement für diejenigen, die besondere Aufmerksamkeit brauchen, etwa Studierende mit Behinderung oder junge Familien. Das 100-jährige Jubiläum fällt in die extrem schwere Zeit der Corona-Pandemie. Mehr als sonst sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Anlaufpunkt für Studierende in Notlagen. Für diesen besonderen Einsatz danke ich ihnen herzlich.“

Studentenwerk Marburg · Postfach 22 80 · 35010 Marburg

Auf die besondere Bedeutung des Studentenwerks für die Philipps-Universität Marburg verweist auch Präsidentin Prof. Dr. Katharina Krause: „Günstiger Wohnraum und gutes, erschwingliches Essen sind wie in den Anfangstagen des Studentenwerks sehr wichtig für Studierende und tragen enorm zum Gelingen des Studiums bei. Heute bedient das Studentenwerk eine breite Palette an Themen: Gerade in der Pandemie ist die beratende Hilfe für Studierende, die vor existenziellen Nöten stehen, enorm wichtig.“

Um die vergangenen Jahrzehnte auch ganz plastisch Revue passieren zu lassen, laden die Küchenteams der beiden Mensen die Studierenden und Gäste auf eine kleine Zeitreise ein: Eine Woche lang werden täglich Menüs aus verschiedenen Jahrzehnten angeboten. Den Anfang macht direkt der Geburtstags-Montag mit herzhaften Gerichten aus den 20er und 30er Jahren. Auf dem Speiseplan stehen Mett-Kartoffelfrikadellen mit Wirsing und vegane Kohlrouladen mit Steckrübengemüse.

Aufgrund der Mangelwirtschaft nach dem Ersten Weltkrieg war zu Beginn der 20er Jahre die Bevölkerung auf die Zutaten angewiesen, die verfügbar waren. Kohlgemüse und Kartoffeln sowie alle Arten von Fleischresten wurden verwertet, wo immer es möglich war. Kohlrouladen wurden mit Kartoffeln gefüllt, Marmelade aus grünen Tomaten gekocht, Eintöpfe mit Steckrüben und Kartoffeln hergestellt. So stand es auf vielen Speisekarten, es wurde verkocht, was erhältlich war. Mitte der 1920er Jahre veränderte sich das Ernährungsverhalten. Größere Teile der Bevölkerung konnten sich nun „exotischere“ Lebensmittel wie Obstsorten aus dem Ausland leisten. Hochwertigeres Fleisch wurde mehr und mehr wieder Teil der alltäglichen Ernährung. Auch Lebensmittel wie Butter, Eier und Zucker hielten wieder Einzug in die Alltagsküche. Es entstanden zahlreiche Feinkostläden. Die Weltwirtschaftskrise beginnend 1929 beendete diese Phase - Suppenküchen prägten das Alltagsbild. Die Studentenwerke spielten eine zentrale Rolle bei der Versorgung der Studierenden. Günstig und nahrhaft sollte es sein, ein Motto, dem sich die Studentenwerke auch heute noch, wenn auch abgewandelt, verschrieben haben. Der kriegsbedingte Mangel an Lebensmitteln verschob im Laufe der 30er Jahre wieder den Fokus auf Kartoffeln, Kohl und Rüben als Hauptnahrungsmittel.

Weiter geht die kulinarische Reise in dieser Woche unter anderem mit „falschem Hasen“ aus den 40ern, „Wiener Back-Hendl“ aus den 60ern und der „Mantaplatte“ aus den 90er Jahren. Weil die große Feier zum großen Jubiläum aufgrund der noch anhaltenden Corona-Pandemie ausfallen muss, stellt sich das Studentenwerk Marburg in einem Video-Clip und einer ausführlichen Chronik vor. Beides findet sich auf der Homepage unter www.studentenwerk-marburg.de.

Kontakt: Franziska Busch, Studentenwerk Marburg, Öffentlichkeitsarbeit (06421/113)