

## **„mensaInternational – so isst die Welt“ – eine Menülinie des Studierendenwerks Thüringen**

Die Deutsche Studienlandschaft gestaltet sich zunehmend internationaler – diese Entwicklung ist auch an den Thüringer Hochschulen und im Studierendenwerk Thüringen spürbar. So nimmt die Sprachenvielfalt in den studentischen Wohnhäusern zu, ausländische Studierende erkundigen sich nach Studienfinanzierungsmöglichkeiten und in den Mensen und Cafeterien werden internationale Speisenangebote immer wichtiger.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bestrebt, allen Studierenden ihre „Heimat auf Zeit“ in den Thüringer Hochschulstädten so angenehm wie möglich zu gestalten. Und da bekanntermaßen „Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhalten“ ist der regelmäßige Gang in die Mensa für deutsche und internationale Studierende gelebter Studienalltag wie der Besuch von Vorlesungen oder Seminaren. Die Angebote der Mensen und Cafeterien sind dabei so vielfältig wie ihre Gäste. Traditionelle Thüringer Küche steht ebenso auf dem Speiseplan wie vegetarische oder vegane Speisen, Süßes und Gerichte aus aller Welt. Gern probieren die internationalen Studierenden deutsches Essen und freuen sich über Abwechslung auf dem Teller. Doch hin und wieder wünschen sie sich die vertrauten Speisen ihrer Heimat, so authentisch zubereitet, wie sie es von der Mama oder der Großmutter kennen. Ein „kulinarisches Heimweh“ kann jeden treffen: Internationale Studierende oder solche, deren Eltern eine internationale Herkunft haben oder diejenigen, die im Ausland aufgewachsen sind.

### **Eine neue Menülinie wird entwickelt**

Aus verschiedenen Umfragen und Aktivitäten im Rahmen eines Mentorenprogramms heraus wurde die Idee zu einer ganz neuen Menülinie geboren: „mensaInternational“. Es ging darum, authentische internationale Gerichte mit landestypischen Zutaten zuzubereiten, um auch in den Mensen ein neues Stück Heimat zu schaffen.

Mit der neuen Menülinie sollten aber auch gleichzeitig die Angebote der Mensen für die deutschen Gäste noch attraktiver werden und diese anregen, den eigenen kulinarischen Horizont zu erweitern und die Neugier auf andere Kulturen wecken, um damit zur interkulturellen Verständigung beizutragen.

### **Von der Testphase bis zur Großküchentauglichkeit**

Der Prozess der Ideenfindung, der Rezeptauswahl, des jeweiligen Probekochens, der finalen Rezeptentscheidungen und der Umsetzung in den Küchen der Mensen des Studierendenwerks für das gesamte Projekt dauerte ca. 2 Jahre.

Im ersten Schritt wurde im Frühjahr 2016 ein interdisziplinäres Team zusammengestellt, das sich aus Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen der Abteilungen „Mensen & Cafeterien“ und „Soziales & Kultur“ sowie Studierenden unterschiedlicher Herkunftsländer zusammensetzte. Es wurden 12 „Kulturen“ benannt, aus denen die Studierenden Rezeptvorschläge ihrer jeweiligen Heimat einbringen konnten. Die Regionen und Nationalitäten, die im Rahmen der Menülinie ausgewählt wurden, entsprechen den Herkunftsländern der Studierenden, die an Thüringer Hochschulen gemäß einer Nachfrage bei deren Internationalen Büros prozentual am stärksten vertreten sind. Diese Kulturen sind: Ägyptisch, Bulgarisch, Chinesisch, Finnisch, Ghanaisch, Indisch, Kolumbianisch, Kongolesisch, Koreanisch, Russisch, Slowakisch, Syrisch und Türkisch. Bei dieser Auswahl sollten auch möglichst alle Kontinente vertreten sein und die gewählten Rezepte sowohl Fleisch- als auch fleischlose Gerichte, Suppen und Desserts umfassen. Wichtig für die Rezeptauswahl war auch die Verfügbarkeit der Gewürze und Zutaten und schließlich die „Großküchentauglichkeit“, also die Zubereitungsmöglichkeiten in

größerer Portionszahl in den Mensaküchen.

Im zweiten Schritt ging es darum, die vorgeschlagenen Speisen zur Probe zu kochen, um die authentische Zubereitung zu erlernen. Michaela Peter und Michael Stolle, Küchenleiterin/er aus zwei Einrichtungen des Studierendenwerks Thüringen, hatten an 12 „Kochabenden“ in jeweils einer Mensaküche die Aufgabe, unter Anleitung von Studierenden des jeweiligen Landes die landestypischen neuen Gerichte zuzubereiten. Alle notwendigen speziellen Zutaten wurden immer entsprechend der Hinweise und Empfehlungen der internationalen Studierenden angekauft.

Die Zubereitungen verliefen nicht immer reibungslos. So gestalteten sich beispielsweise die richtige Konsistenz von Klebreis, das Formen von Pelmeni und vieles Andere als echte Herausforderungen, die nur durch die geduldige Anleitung der Studierenden bewältigt werden konnten. Alle Kochabende wurden fotografisch und zum Teil filmisch begleitet.

Bei den anschließenden Verkostungen durch eine größere Gruppe von Studierenden der jeweiligen „Kultur“ und auch deutschen Kommilitonen ging es darum herauszufinden, ob die Gerichte die gewünschte Kundenakzeptanz finden würden.

In einem dritten Schritt folgten Probekochtage, Informationsveranstaltungen und Schulungen in allen Mensen, um alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort über die neue Menülinie zu informieren und mögliche Sorgen, Unsicherheiten und eventuelle Vorurteile abzubauen. Nach Möglichkeit wurden auch diese Veranstaltungen von den internationalen Studierenden begleitet. Auf diese Weise konnten auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter frühzeitig in die neuen Prozesse eingebunden und in die Gestaltung einbezogen werden. Insgesamt fanden bisher 85 Rezepte Eingang in die Menülinie mensaInternational.

### **Einführung von mensaInternational**

In der Woche vom 6.-10.11.17 wurden die neuen internationalen Gerichte in den Mensen in Weimar, Jena, Erfurt und Ilmenau erstmals angeboten und die Menülinie jeweils mit einem „Aktionstag“ vorgestellt. Dazu gehörten ein Verkostungsstand in den Mensafoyers, ein Gewinnspiel, bei dem es um das sinnliche Erfahren von Gewürzen ging und ein von den internationalen Studierenden gestaltetes kulturelles Rahmenprogramm.

Ein speziell für die neue Menülinie entwickeltes Corporate Design sollte sowohl in dieser Woche auf die neuen Gerichte hinweisen als auch langfristig im Speiseplan und im Marketingkonzept des Studierendenwerks einen dauerhaften Platz einnehmen.

Auf der Grundlage der fotografischen Begleitung und unter Einbeziehung von Erfahrungsberichten der teilnehmenden Studierenden am Entwicklungsprozess der Menülinie entstand zusätzlich ein Kochbuch „So is(s)t die Welt“, das bereits eine 2. Auflage erlebte und im Online-Shop der Friedrich-Schiller-Universität Jena erhältlich ist.

Im Jahr 2018 wurde die Menülinie mensaInternational durch polnische Gerichte erweitert. Gegenwärtig wird ein Kochabend zu Gerichten aus Ecuador vorbereitet.

Seit der Einführung der neuen Menülinie ist ein stärkerer Besuch von internationalen Studierenden in den Mensen des Studierendenwerks feststellbar. Der Prozess der interkulturellen Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Mensen hat sich positiv auf das Angebot und die Atmosphäre in den Einrichtungen ausgewirkt und soll kontinuierlich fortgesetzt werden.